

マックスラボ トピックス

Macs(Microbe in Air Control System)Lab.

MT 第 1 号

平成 26 年 1 月
(有)ヤマモト S・S

ノロウイルス食中毒予防強化期間

平成 25 年 10 月、厚生労働省から都道府県等宛てに、ノロウイルスによる食中毒発生防止のための通知がありました。

ここ数年、食中毒患者の約半数はノロウイルスを病因としています。ノロウイルス食中毒事件 1 件当たりの患者数の規模は大型化しています。主に冬に多発するため、多くの人たちが集まったり会食したりするこの時期は、特に警戒が必要です。食中毒対策を考えるうえで、ノロウイルス対策は避けられません。

公益社団法人 日本食品衛生協会が主催（厚生労働省と消費者庁が後援）して、11月1日から1月31日を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、広く普及啓発事業の推進を呼びかけています。

予防のポイントは

- ① 調理する人の衛生管理意識としては、自分の食べ物や家族の健康に注意し、症状があるときは食品を扱う作業はせずに、管理者に連絡すること。
- ② トイレに行った後や調理施設に入る前、料理の盛り付け前などのタイミングでは、確実に手洗いする。指先、指の間、爪の間なども丁寧に洗うこと。二回洗うと、より効果的です。
- ③ 調理器具の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム(濃度は 200 p p m)などでおこなうこと。

健康弱者には、重篤化し易いです。周りみんなで気を付けて、徹底した予防を心がけましょう。

(資料：クリンネスより)