資料２

最近の食の安全・安心に関する事案について

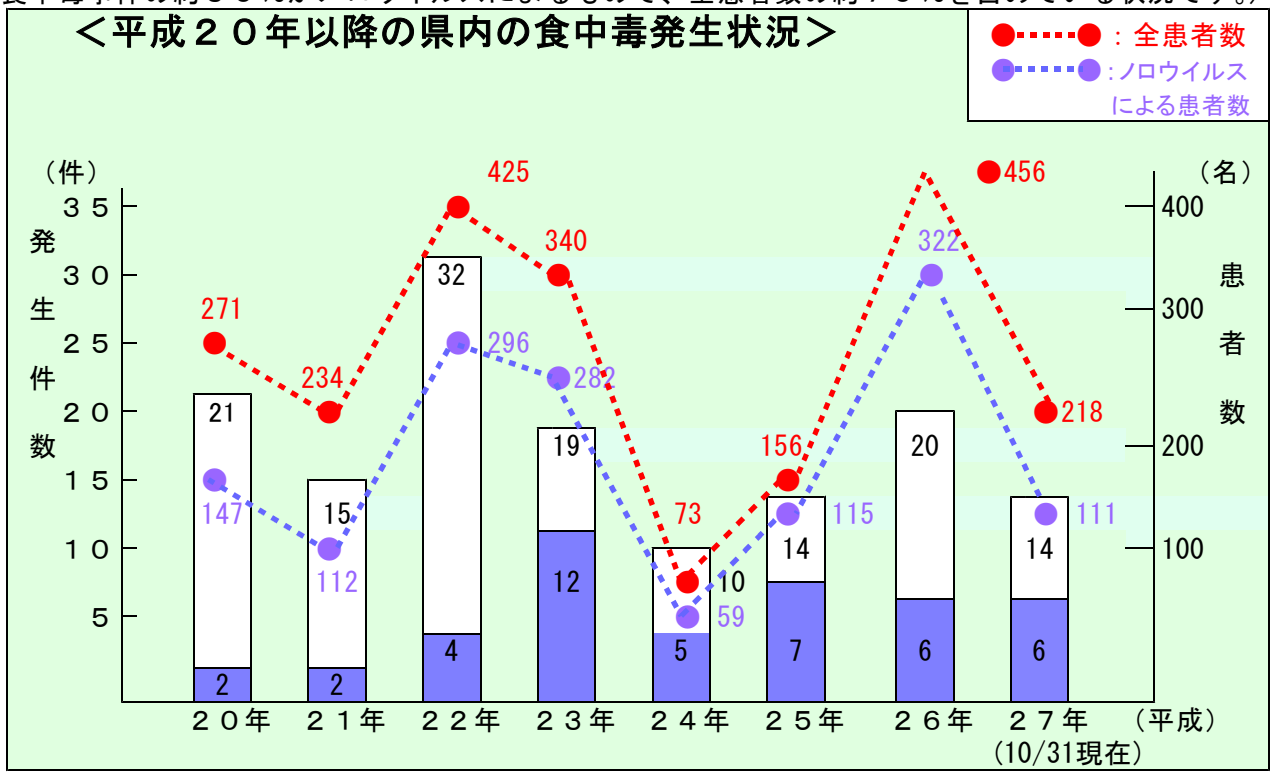
【冬季における食中毒対策に向けた取組について】

これまでの食中毒の発生状況をみると、激しい嘔吐や下痢を引き起こすノロウイルスを原因とする食中毒が冬季に多発しています。

今年に入り、ノロウイルスの遺伝子が変異して、人が免疫を持たない新型が国内で広がりをみせていることから、これから本格的な冬場を迎えるにあたり、県民の健康を確保していくためには、ノロウイルスによる食中毒対策を徹底していくことが重要です。

１ 本県におけるノロウイルス食中毒の発生状況について

平成２０年１月から平成２７年１０月までに、本県における食中毒は、１４５件（患者数2,173名）発生しており、うち、ノロウイルスによるものが、４４件（患者数1,444名）であります。（本県の食中毒事件の約３０％がノロウイルスによるもので、全患者数の約７０％を占めている状況です。）



２ ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の 健康管理

○普段からの健康管理
○症状のあるときは、調理に従事しない。
○症状があるときは、直ぐ責任者に報告する。

作業前などの 手洗い

○洗うタイミングは、
◎トイレに行ったあと
◎調理施設に入る前
◎調理品の盛付け前
◎次の調理作業に入る前

調理器具の 消　毒

○塩素消毒の実施
洗剤などで十分に洗浄し、
塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く。

３ 具体的な取組（各保健所における取組）

- ◆ 12月に、食品営業施設に対する一斉監視指導を実施する。
- ◆ 学校給食や病院給食等の集団給食施設の調理従事者を対象に、衛生教育を実施する。
- ◆ 一般家庭での食中毒を防止するため、積極的に食品衛生出前講座を実施する。
- ◆ 県広報課と連携し、県広報誌や各種メディアを利用した広報活動を実施する。