

長浜市にて集団食中毒事件発生！！

県内で今年度 9 例目の食中毒が発生しました。

3 月 19 日に長浜市の飲食店のオードブルを喫食した 2 グループ 40 人が食中毒症状を示しました。共通する食事は同店が提供した食事のみであること、症状が同様であること、発症者および当該店舗の従業員からノロウイルスが検出されたことから、長浜保健所は同店を原因施設とする食中毒と断定し、営業停止処分としました。

食品営業者さんへの伝達事項

ノロウイルスによる食中毒を防止するために、下記のことにご注意しましょう。

健康管理に努めましょう！

体調の悪いときは休みましょう。また、従業員とその家族の体調をチェックし、記録に残しましょう。

手洗いは 30 秒以上を心がけましょう！

手洗いのマニュアルを作成し、調理前・用便後・盛り付けには、**30 秒以上**手を洗いましょう。



食品は十分に加熱(**85** ・ **1 分以上**)しましょう。

盛りつける時は、マスク、手袋を着用しましょう。

手袋や箸を使用し、直接食品にさわらないようにしましょう。

消毒には**塩素系消毒薬**を使いましょう。

まな板、包丁等、器具類の消毒には**次亜塩素酸ナトリウム**(家庭用塩素系漂白剤を消毒薬として代用できます)または、**熱湯**が有効です。こまめに消毒しましょう。

