

- ②食品リコール情報の把握・提供
 - ③輸入食品の安全性確保・食品輸出事務の法定化
3. 食品安全に関する国民の理解促進
- ①リスクコミュニケーションの強化

■参考リンク

食品衛生規制等の見直しに向けた検討状況に関する説明会(平成29年度HACCP普及推進地方連絡協議会)
開催結果(厚生労働省)
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000186645.html>

≡≡≡

(2) ノロウイルスについて

先日、ぷちリス臨時号でお知らせしたとおり、11月24日から12月13日にまでの間、滋賀県内における『ノロウイルス食中毒注意報』を発令されました。

冬は、ノロウイルスによる感染症が流行する季節です。また、それに伴ってノロウイルスによる食中毒もこの時期に多く発生します。

発生原因の8割は調理従事者を介しウイルスに汚染された食品を食べたことによるものです。

調理従事者の方は手洗いや健康状態の確認等、衛生管理を徹底しましょう！

<ノロウイルスについて>

- ・感染してから発病するまでの潜伏期間は、24時間から48時間(短くて数時間から数日)
- ・主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱(軽度)
- ・子どもやお年寄りなどでは重症化することがあります

<ノロウイルスによる食中毒を起こさないために>

ノロウイルスに感染していても下痢や嘔吐等の症状を示さないことがあるため、知らないうちに調理従事者を介し食品を汚染することもあります。

ですので、調理従事者は、普段の生活のなかでノロウイルスに感染しないように自覚を持っていただき、日頃からこまめに、丁寧な手洗いを心がけましょう。

下痢や嘔吐等の症状がある場合は、直接食品に触れる作業に従事しないようにしましょう。

また、症状が改善してもウイルスの排泄が1週間~1ヶ月続くことがありますので、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をしないようにしましょう。

■参考リンク

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう(滋賀県)
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/02tyudoku/noro-yobouh21.html>

ノロウイルスに関するQ&A(厚生労働省)
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスによる食中毒の予防について（平成 29 年 11 月 10 日厚生労働省通知）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-SeisakuJouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000184272.pdf>

≡≡

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角（ちなみに周辺は近江八景の一つ「栗津の晴嵐」です。）

◆----- -通信編集担当より- -----◆

()	()	今年一年、食品の衛生的な取扱いにご尽力いただきありがとうございます。
()H()	()H()	ざいます。
H H	H H	よいお年をお迎えてください!!!
H	H	
♪""""≡	♪""""≡	
>+++++<	>+++++<	
" "ヱヱヱ	" "ヱヱヱ	

『門松』

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せ下さい。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

↓ ↓ ↓

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！



<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

