

# ノロウイルス食中毒警報

ノロウイルスによる食中毒が多発しています。以下の食中毒予防ポイントに注意しましょう。

## 警報発令期間

※警報期間終了後は、ノロウイルス食中毒注意報(～令和7年3月31日(月)発令)に切り替わります。

令和7年1月28日(火)から令和7年2月10日(月)まで

## 調理従事者等の健康管理

下痢、嘔吐等の症状がある調理従事者等には、食品を取り扱う作業をさせないでください。

従事復帰の際は、**高い感度の検便検査**※によってノロウイルス陰性であることを確認しましょう。

※市販簡易キットでは、感度の低いものがあります。



## 衛生的な手洗いの徹底

ハンドソープで10秒間もみ洗い、流水で15秒間洗い流すを2回繰り返す**2度洗い**が有効です。

調理施設に入る前、盛付前、トイレ使用后等の手洗いを徹底しましょう。



## 施設内の衛生管理

調理器具等は洗剤などで十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度0.02%)や熱湯(85℃以上、1分以上)により消毒してください。



## 十分な加熱調理

ノロウイルス汚染のおそれのある食品(二枚貝等)は、**85℃～90℃で90秒間以上**の十分な加熱を行いましょう。



問い合わせ先

札幌市保健所西衛生担当課(西保健センター生活衛生係)

TEL:011-621-4247、FAX:011-641-0392、メール:nishi.eisei@city.sapporo.jp