

食のかわら版

発行者 葛飾区保健所生活衛生課 食品衛生担当係（食の安全安心推進会議事務局）

発行日 令和3年12月15日 問合せ03-3602-1242

裏面 食の安全安心に係る

意見交換会を開催しました

ノロウイルスは一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化することもあります。

ノロウイルスの特徴

感染後
24～48時間で
発症

主な症状は
下痢・おう吐・
発熱

ノロウイルスに
アルコールは
あまり効果が
ない

治ってからも
ウイルスは便の中に
1週間程度
排出される

家庭でできるノロウイルス対策

手洗い

石けんを使った手洗いが効果的です

トイレの後、帰宅したとき、調理の前、食事の前、汚物に触れた後は必ず手を洗いましょう。



感染していても
症状がないことも！
普段から対策すること
が大切です！

食事

加熱が必要な食品やカキ等の二枚貝は中心部まで十分火を通しましょう

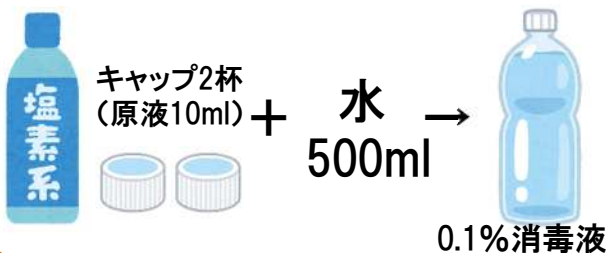
中心温度85～90度で90秒以上加熱をして食べましょう。

消毒

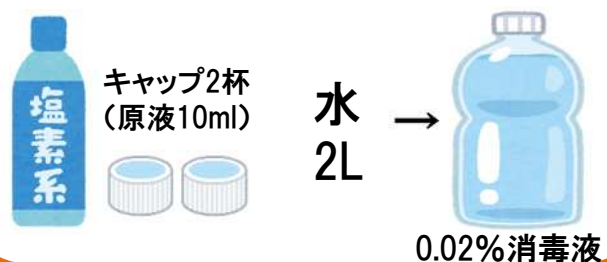
ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です

消毒液の作り方（塩素系漂白剤の希釈方法：原液濃度5～6%の場合）

おう吐物・ふん便が付いた場所、物の
消毒用(0.1%消毒液)



トイレのドアノブ、水栓レバー、便座、衣類、
食器具等の消毒用(0.02%消毒液)



（注意）塩素系漂白剤の使用の際は、製品の「使用上の注意」をよく確認し使用しましょう。

食の安全安心についての意見交換会を開催しました

《講演の様子》

令和3年11月1日に「カラダにいい菌？悪い菌？～菌との正しいつきあい方～」というテーマで、食の安全安心についての意見交換会を開催しました。会には消費者や食品事業者など、合わせて49名が参加されました。

はじめに、講師の東京農業大学 醸造科学科教授 前橋健二先生に「発酵食品はなぜ体によいのか？」についてご講演後、保健所から「身近に潜む悪い菌！」について話し、質疑応答や意見交換を行いました。



私たちの生活の身近にいる菌…。健康の助けになるような発酵菌もいれば、体に悪さをする食中毒菌も存在します。

発酵食品はどのように作られ、また体の中でどのように働くかを知り、なぜ発酵食品が体にいいのか学びましょう。

そして、食中毒の正しい予防法を取り入れ、安全に作ったり食べたりしましょう。



健康維持のためにも、栄養バランス良く、発酵食品を取り入れ、日々を元気に過ごしていきたいです。

参加者の感想

《実習の様子》

発酵食品を意識して摂取したいと思います。
食中毒についても、手洗いやまな板の使い分けなど家でも実践しようと思いました。



おいしさを引き出す発酵と食中毒につながる菌について、興味深く聞きました。



意見交換会は来年度もテーマを変えて開催します。
皆様のご参加を心よりお待ちしております！！