



家庭でも ノロウイルス食中毒が 発生します

最近、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生し、家庭でもその発生が見られます。今回、家庭での食中毒予防をテーマとして講習会を開催致します。皆さまのご参加をお待ちしております。

ノロウイルスとは?

● 主な症状

吐き気、おう吐、腹痛
下痢、発熱(38℃以下)

● 潜伏時間

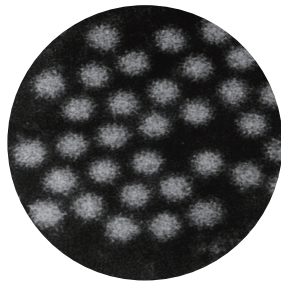
24~48時間

● ウイルスの分布

海水、河川水、二枚貝の中腸腺など

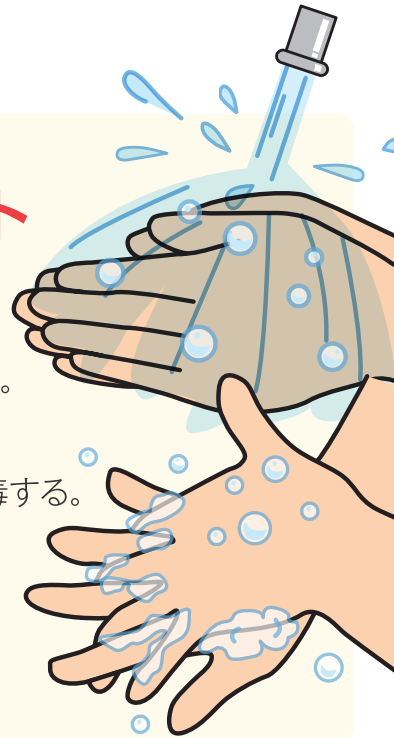
● 主な原因食品

ノロウイルスに汚染された食品



■ 予防のポイント

- 牡蠣などの二枚貝はできるだけ完全に加熱する。
- 調理する人は、用便後や調理前によく手を洗淨・消毒する。
- 下痢やおう吐などの症状がある場合には、調理に従事しないようにする。



「家庭で出来る予防と対策セミナー」申込用紙

一般社団法人東京都食品衛生協会 衛生教育部 行



03-3404-6159

お間違いのないようにご注意ください。

お名前

(参加人数:計 人)

ご住所

TEL

FAX

平成27年11月20日(金)必着

※誠に恐れ入りますが、会場の都合上、先着順の申し込みとさせていただきます。
※複数でご参加される場合には、代表者の名前等と参加人数をご記入下さい。

募集人員80名

当日この申込用紙を受付にご提出ください。

この情報は、このセミナーのみに使用します。