

ノロウイルスによる食中毒は 家庭内でも起こります。

家庭で出来る予防と対策セミナー

開催

日時: 平成30年11月13日(火)午後2時~4時

会場: 京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンター

A館6階「アウラホール」

参加費無料

第1部 基調講演

1. 家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために

講師: 栗田 滋通 氏

公益社団法人日本食品衛生協会技術参与

2. ノロウイルス食中毒の予防

~ 正しい手洗い方法の実演 ~

講師: 江藤 卓弥 氏

東京サラヤ株式会社東京営業所食品衛生部

第2部 パネルディスカッション

家庭で行うノロウイルス食中毒予防について

パネリスト

- 江藤卓弥 氏 (東京サラヤ株式会社東京営業所食品衛生部課長)
栗田滋通 氏 (公益社団法人日本食品衛生協会技術参与)
栗原重成 氏 (東京都南多摩保健所生活環境安全課統括課長代理)
佐藤史郎 氏 (株式会社メフォス学校給食推進室食品衛生管理担当参与)
北島菊松 氏 (南多摩食品衛生協会会長)

コーディネーター

廣瀬 俊之 (一般社団法人東京都食品衛生協会食品安全推進室長)



※車いすの方やお身体の不自由な方で
お手伝いが必要な方は、お申し込み前にご連絡ください。

多摩市関戸1-10-1 京王聖蹟桜ヶ丘ショッピングセンター
京王線「聖蹟桜ヶ丘駅」直結

主催: 東京都
南多摩食品衛生協会
一般社団法人東京都食品衛生協会

お問合せ先【受付時間】平日 9時30分~17時

☎ 03-3404-0121

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1

一般社団法人東京都食品衛生協会
衛生教育部 担当 鈴木/塙/山本



ご参加いただきました方には粗品をご用意致しました。

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。



東京都における病因物質別三大食中毒発生件数・患者数

	ノロウイルス		カンピロバクター		アニサキス	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
平成29年	25	1616	45	296	45	49
平成28年	51	1069	33	769	21	21
平成27年	56	1576	47	271	13	14

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

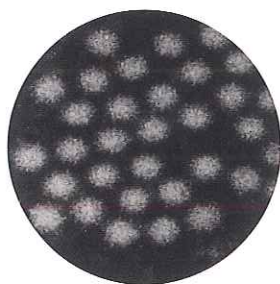
24~48時間

●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30年11月2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。