

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



日時:平成27年11月30日(月)午後2時~4時

会場:立川商工会議所 11階第4会議室

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: 鎌田 孝子 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

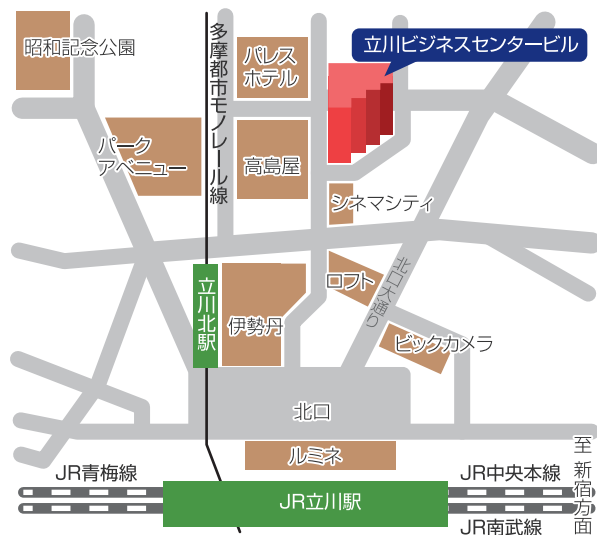
家庭で行うノロウイルス食中毒予防について

パネリスト

鎌田 孝子 氏 (公益社団法人日本食品衛生協会技術参与)
服部 大 氏 (東京都多摩立川保健所生活環境安全課統括課長代理)
美藤 克幸 氏 (株式会社大船軒顧問)
岡部 直士 氏 (立川食品衛生協会会長)

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)



立川市曙町2-38-5 立川ビジネスセンタービル
JR中央線「立川駅」下車北口徒歩5分

主催: 東京都
一般社団法人東京都食品衛生協会
立川食品衛生協会

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 黒澤/神谷

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。

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

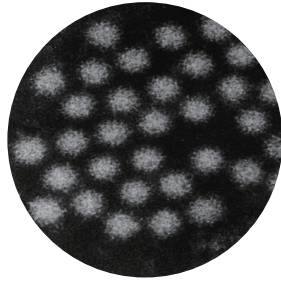
24~48時間

● 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下さい。

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。