

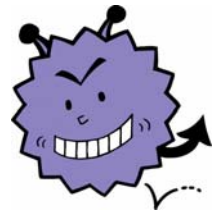
冬に流行!

No.054



# ノロウイルスにご注意を

ノロウイルスは手や食品を介して口から入り、おう吐や下痢などを起こします。



ノロウイルス食中毒を起こさないために

## ① 手洗い

調理前、トイレ後などは石けんで手をよく洗いましょう。



## ② 健康確認

感染を疑う胃腸炎症状があるときは、調理の際に食品を汚染しやすいため、特に注意が必要です。

しばらく調理は控えておこう。



## ③ 加熱調理

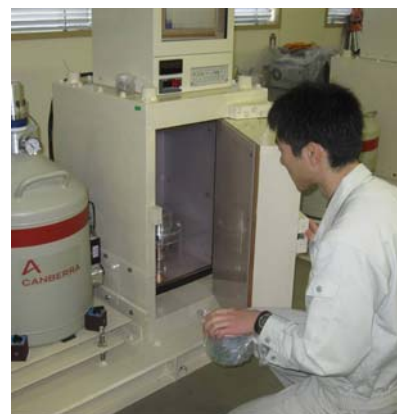
食品を中心部までよく加熱調理してウイルスを死滅させましょう。  
"二枚貝"は特によく加熱を!



# 県は食品の放射性物質検査 を継続して行っています。

## 3/18~11/30 の検査実績

- ・農産物**2103**品  
(野菜、いも類、米、きのこ等)
- ・畜産物**1356**品(乳・乳製品、肉、卵)
- ・水産物**160**品(カツオ、ブリ、アユ等)



ゲルマニウム半導体検出器



### ご活用ください!

### 「食の安全・安心出前講座」



県では、団体からの希望に応じて職員  
を派遣し、食の安全・安心に関する出前  
講座を行っています。(無料、日時相談)

→県生活衛生課 TEL 025-280-5205