



【発行】 やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局) 山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

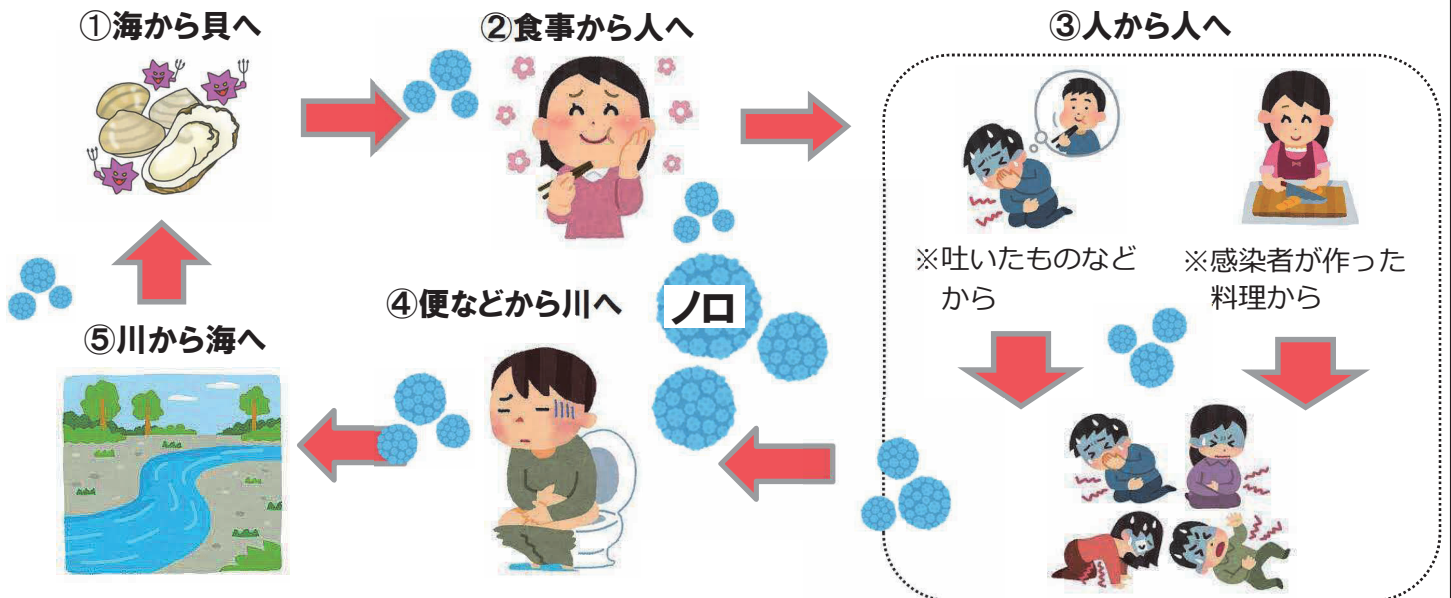
©山口県

これからの季節、**要注意！！**

ノロウイルス による 食中毒

ノロウイルスによる食中毒は、一年を通して発生していますが、特に**冬に流行**するとされています。ノロウイルスにはワクチンがなく、治療は対症療法に限られるので、**予防対策を徹底**しましょう。

感染の広がり方



主な症状と予防方法

対処方法

主な症状

- ▶ 下痢、おう吐、吐き気、腹痛、微熱
- ▶ 健康で体力のある方は、感染しても発症しない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります

予防方法

- ① **手洗い**：特に食事前、トイレの後、調理前後は石けんでよく手を洗いましょう
- ② **加熱**：中心温度 85～90℃で 90 秒間以上の加熱により、ウイルスを失活させることができます
- ③ **消毒**：調理器具は、塩素系漂白剤や加熱 (85～90℃、90 秒間以上) による消毒が有効です

対処方法

- ▶ おう吐物や感染性のあるものを扱う際は、使い捨てガウン (エプロン)、マスク、手袋を利用し、**ビニール袋などに密閉した上で廃棄**しましょう
- ▶ おう吐物などが飛び散らないように、おう吐物で汚れた床などは塩素系漂白剤を含ませた布で静かにふき取り、十分消毒しましょう



詳しくは、
県 HP をご覧
ください！



宴会が増えるこれからの時期！

「幹事さんの心得」で食品ロス削減

山口県では、まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の量が年間約6万トン（令和2年度）と推計されています

このような食品ロスを削減するには、一人ひとりの取組が重要です！

宴会が増えるこれからの時期に、食品ロス削減に向けた取組のひとつとして「幹事さんの心得」をご紹介します



幹事さんの心得



その一 参加者の性別や年齢、好みなどをお店に伝え、**適量を注文**しましょう！



その二 酒宴の席では、開始後や終了前に、席を立たずに**食事を楽しむ時間**を設けましょう！

その三 料理がたくさん残っているテーブルから、少ないテーブルへ**料理を分け**ましょう！



その四 幹事さんや司会の方から、食べ残しや飲み残しが**ないよう呼びかけ**ましょう！

毎月第3日曜日は食を考える日です

山口県では、毎月第3日曜日を標準とした「食を考える日」の取組を進めています
私たちが生きていく上で欠かせない、「食」のことについて考える機会を増やしましょう！

具体的に何をすればいいの？

地元の食材を使うなど！



例えば・・・

家族と一緒に料理をする

家族そろって食事をする

冷蔵庫の整理をする



★



★

「やまぐち食の安心・安全情報誌」がwebで読めます！

(バックナンバーもこちらから)

★

★

