



©山口県

【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

これからの季節

## ノロウイルス食中毒 にご注意！

毎年11月から2月にかけての冬場は、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。

ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルスが付着した手で調理し、そのノロウイルスが付着した食品を食べたりするなどして、ノロウイルスに感染することで起こります。

### 主な感染経路

ノロウイルスに汚染された食品  
を加熱不十分のまま食べる

ノロウイルスに感染・発症  
⇒おう吐・下痢

ノロウイルス  
汚染された食品など



経口感染



感染者のふん便やおう吐物  
に直接触れる、  
感染者が排便後  
に十分手を洗わず  
に触れたものに  
触れる など



接触感染

感染者のおう吐物  
が床に飛散した際  
などに、周囲に  
いてノロウイルス  
の含まれた飛沫を  
吸い込む



飛沫感染

感染者のふん便やおう吐物  
が乾燥し、  
ほこりと  
ともに空気中  
を漂い、  
それを吸い込む



空気感染

### 予防

ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイントは、ノロウイルスを  
「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「ひろげない」の4つです。

#### 持ち込まない

- 調理場にノロウイルスを持ち込まないよう、丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がける
- また、腹痛や下痢などの症状があるときは、**食品を直接取り扱う作業をしない**



#### つけない

- 食品や食器などにノロウイルスをつけないよう、**手洗い**をしっかりと行う
- 手洗いのタイミング
  - ・トイレの後
  - ・調理施設に入る前
  - ・料理の盛り付けの前
  - ・手袋を着用する前 など



#### やっつける

- 食品は、中心温度 **85℃～90℃** で **90秒以上** の加熱を行う
- また、調理器具は、洗剤等で十分に洗浄した後に、熱湯（**85℃以上**）で **1分以上** 加熱するか、塩素消毒液（**塩素濃度 200ppm**）に浸して消毒



#### ひろげない

- 二次汚染を防ぐため、感染者が使ったりおう吐物が付いたりしたものは**他のものと分けて**洗浄・消毒する
- また、おう吐物の処理の際は使い捨てマスクやガウン、手袋を着用するなどして二次感染を防ぐ





# 食に関するフォトコンテスト2024

## ～やまぐちの「食」教えちゃろ！～ 結果発表



令和6年7月1日～9月30日まで実施した『食に関するフォトコンテスト2024

～やまぐちの「食」教えちゃろ！～』について、169点の応募がありました  
たくさんのご応募をいただき、ありがとうございました！

厳正なる審査の結果、以下の12作品が入賞されましたので、ご紹介します

### 人物部門

最優秀賞



収穫目前



山口県産米「きぬむすめ」の  
もち麦ご飯に卵をかけて



初めての稲刈り体験！！



大好きなとうもろこし

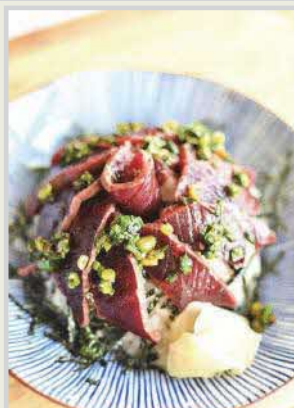
優秀賞

### 食品部門

最優秀賞



かわいいトマト



山口県産“にんにくネギタレたっぷり”  
鯨のタタキ丼”



山口のごはんはおいしいね♪

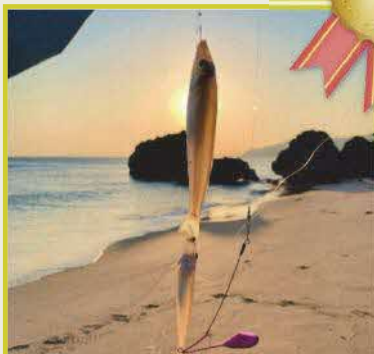
優秀賞



大好きな夏野菜

### その他部門

最優秀賞



登る朝日とシロギス



「むかつく」さんの、ハーブソーダ



山口県といえば、やっぱり  
下関市にある唐戸市場！



米農家の皆様、ありがとうございます

優秀賞

「やまぐち食の安心・安全情報誌」

バックナンバーはこちら！



食の安心・安全に関する  
情報を各種SNSで発信中です！



< X >



< Instagram >