

食中毒にご注意ください



熊本市観光旅館ホテル協同組合 理事長 斉藤 隆士 中央区練兵町四五 早野ビル二階 TEL 三三三二八九七	熊本市菓子組合 理事長 北川 和喜 西区花園一丁目二五十一 熊本製粉内 TEL 三五三二九五六	熊本県海産物仲卸協同組合 理事長 猪本 恭三 西区田崎町三八〇 市場会館二階 TEL 三三三二二〇〇	西日本食品工業(株) 取締役社長 長田 光弘 南区幸田二丁目六一 TEL 三七八一五六一
熊本市旅館ホテル組合 組合長 西上 佳孝 中央区練兵町四五 早野ビル二階 TEL 三三三二四三〇六	熊本市食肉組合 組合長 矢野 悦生 中央区白山一丁目四一九 末永ビル二階 TEL 三七二四九九四	熊本魚商協同組合 理事長 村岡 實 西区田崎町四八四 市場内 TEL 三三三二三四五	熊本県料理業生活衛生同業組合 理事長 徳永 隆正 南区近見九一〇九 うなぎとくなが TEL 三三六二〇五五
熊本県麺類協同組合 理事長 嘉悦 亮一 中央区国府三一六六四 TEL 三六四一六七七	森永牛乳協会 会長 斎藤 秀秋 南区流通団地一〇一六 TEL 三七七二四二二	熊本大同青果株式会社 社長 月田 求仁敬 西区田崎町四八四 TEL 三三三二五〇〇	熊本南部食品組合 組合長 森川 治雄 南区富合町清藤九一二(熊本市富合商工会内) TEL 三五八一五二二
熊本県豆腐油揚商工業協同組合 理事長 後藤 喜一 西区田崎町下寄四八四一三三 TEL 三五四一三八四四	熊本市飲食業生活衛生同業組合 理事長 横山 佳之 中央区上水前寺二二二一 TEL 三八一六四二〇	熊本県みそ醤油工業協同組合 理事長 山内 彰雄 中央区南千反畑町十一二二 TEL 三五六一八二〇〇	
熊本県製あん組合 理事長 内藤 允広 中央区琴平町一二七 北川製館 TEL 三六四一三二九	熊本県鮎商生活衛生同業組合 理事長 宮崎 厚男 中央区水前寺四二〇一〇 TEL 三八五一八七二〇	熊本市社交飲食業組合 理事長 中島 ヒロ子 中央区下通一八二二 TELビル六階 TEL 三五二一八九八一	

万一の食品事故に、もっとも頼りになる――

食品営業賠償共済

食品衛生協会会員のための福利厚生制度

お問い合わせ 熊本市食品衛生協会

096-364-3188

お客様が食中毒にかかり、「治療費を払え」といつてきたら……。
→賠償共済
※わずかな掛金で補償はしっかり!!
(例) 飲食店
レギュラーコース
2700円(年間)の掛金で
5000万円補償!!



食品事故が起きてしまい、やむなく一時休業をしたとき……。
→休業補償

熊本市食品衛生協会役員

会長	斉藤 隆士	熊本市観光旅館ホテル協同組合	常務理事	宮崎 欣治	熊本周友食品組合
副会長	阪野 進	熊本青果食品商業協同組合	〃	矢野 悦生	熊本市食肉組合
〃	中島ヒロ子	熊本市社交飲食業組合	〃	村上 博	熊本植木食品衛生組合
〃	横山 佳之	熊本市飲食業生活衛生同業組合	〃	古賀 明信	熊本城南食品衛生組合
専務理事	高岡 辰生	熊本県パン協同組合	〃	森川 治雄	熊本南部食品組合
常務理事	竹下 和生	熊本市飲食業生活衛生同業組合	監事	浅井 茂宏	熊本市菓子組合
〃	北川 和喜	熊本市菓子組合	〃	鶴川 正広	熊本周友食品組合
〃	猪本 恭三	熊本県海産物仲卸協同組合	〃	井上 務	熊本県製あん組合
〃	徳永 隆正	熊本県料理業生活衛生同業組合	相談役	小山栄一郎	熊本市観光旅館ホテル協同組合
〃	宮崎 厚男	熊本県鮎商生活衛生同業組合	〃	長屋 成富	熊本市社交飲食業組合

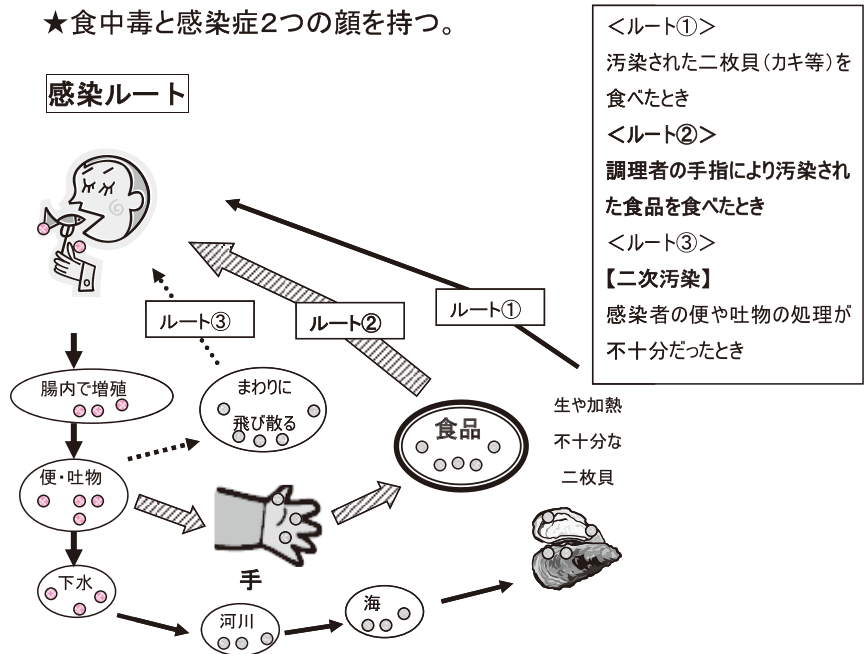
油断大敵！ノロウイルス

～正しい知識で、守ろうお店！防ごう！感染拡大～

特徴

- ★1年を通じて発生し(今年熊本市内でも夏場に発生)、特に秋冬に流行。
- ★1～2日間の潜伏期間を経て、吐き気、おう吐、下痢、腹痛等の症状が出る。
※治っても1週間～1ヶ月はウイルスを出し続けます。
- ★食中毒と感染症2つの顔を持つ。

感染ルート



予防のポイント

★手洗い★

- 調理前・トイレの後・盛り付け前には必ず手洗い！
- 石けんはよく泡立てて、2度洗いし、消毒も忘れずに。
⇒しっかり手洗いで、物理的に洗い流しましょう。
- 手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使用する

★加熱調理★

- 食材の中心部まで十分に加熱(85～90℃で90秒間以上)
- ★二枚貝で「生食用」と表示されていても、ノロウイルスが陰性とは限りません。

★調理器具の殺菌★

- 必ず洗剤を用いて、十分な水で洗ってから消毒→よく乾燥後、保管
- 85℃以上の熱湯で1分以上加熱
- 0.02%次亜塩素酸ナトリウムで浸し、10分後水洗い
- ※アルコール消毒はあまり効果がありません

★健康チェック★

- 従事者が健康でも、家族に感染者がいると…
気付かないうちにウイルスを厨房に持ち込んでしまうかも
⇒従業員の健康チェックを行い、記録をつけましょう。

！注意！体調が悪い場合は、直接食品に接する作業（調理・盛り付け）は避ける

★トイレ掃除★

- トイレでのノロウイルス感染に注意！！
- ⇒手指が触れる場所(ドアノブやスイッチ等)は塩素系漂白剤で清掃を！
- トイレには外衣は脱いで行き、トイレ専用の履物を使用する

- ！おう吐物処理の注意！
使い捨て手袋、マスクを着用し、飛散した場所周辺約2m半径を目安に速やかに廃棄・消毒！よく換気！！

～再びノロウイルス大流行か？～

9月2日、国立感染症研究所が、ノロウイルスの新規遺伝子型『GⅡ・17』が大流行する可能性が高いと警告を発した。

・国立感染症研究所の研究チームが関東・甲信地方の4自治体(埼玉、栃木、長野各県と川崎市)で昨年以降に検出されたノロウイルスの遺伝子型を調べたところ、新たな型の『GⅡ・17』が今年に入って急増し、例年主に流行する『GⅡ・4』型を大きく上回ったことが分かった。

・現段階では、この新規『GⅡ・17』に対する免疫を持たない集団が多いことが予測され、また、中国、台湾などでも流行が確認されており、H27/28年シーズンに大流行する可能性がある。
【国立感染症研究所ホームページより】

平成27年のノロウイルス食中毒の発生状況は9月8日までの速報値で、事件数320件と昨年来に上回っています(大流行した2006年は年間で499件発生)。
調理従事者がノロウイルス保有者となり、食品を汚染しないよう十分な注意が必要です。

熊本市保健所 食品保健課 TEL 096-364-3188