

# これから増える!冬の食中毒!! ノロウイルス食中毒



食中毒は夏のものだと思いませんか?実は、食中毒の患者が一年で最も多い季節は「冬」なのです。中でも特に多いのはノロウイルスによる食中毒です。

## その症状は?

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、軽い発熱(38℃以下)など

## その原因は?

ウイルスが手についた状態で調理をすると、食品にウイルスをつけてしまいます。少しついただけでも、食中毒を起こすことがあります。



## 予防方法は?

常に、「食品にウイルスをつけない」よう注意しましょう。自身の感染に気付かず調理し、食品にウイルスをつけてしまうことがあります。

### ●手洗い

調理の際には、せっけんを使い爪の間や指の付け根など、ていねいにしっかりと手を洗いましょう。

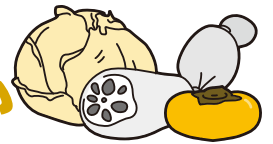
### ●殺菌

調理台等は洗剤などを使用し、十分に洗浄した後、塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム0.02%) (ラベルにある「ふきんを消毒する場合」等を参照)で浸すように拭いて消毒しましょう。

まな板、包丁などは熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。

(健康福祉部健康担当局生活衛生課)

# 「あいち食育いきいき検定2011」 あなたの食の知識を試してみませんか

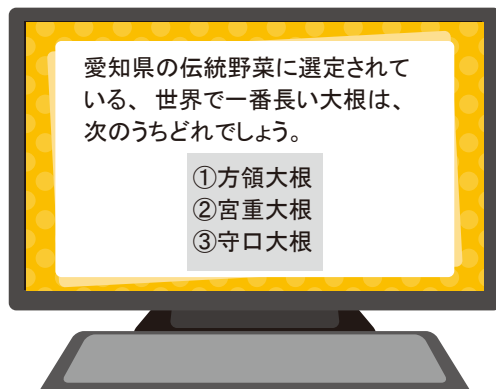


愛知県では、県民の皆さんに楽しみながら食に関する知識や関心を深めていただくため、インターネットで受検する食育検定「あいち食育いきいき検定2011」を実施しています。(来年3月9日まで実施。受験料は無料。)

愛知県の郷土料理や特産物、栄養バランスなど、食に関する幅広い分野から出題される問題(25問)に3つの選択肢から解答し、8割以上の正解で「合格」となります。

「こどもコース」もありますので、親子でチャレンジしてみてください。

## 例えばこんな問題が



## 合格者へのうれしい特典

合格者には「合格証」が発行されるほか、抽選でプレゼントもあります。(プレゼントの応募には条件がありますので、検定サイトでご確認ください)

## 受検はこちらから

愛知県の食育ウェブサイト「食育ネットあいち」にアクセスしてください。

食育ネットあいち

検索

<http://www.pref.aichi.jp/shokuiku/shokuikunet/>

(農林水産部食育推進課)

(愛知県農林水産部のホームページ「愛知の食」) ©【愛知の食育推進課】



消費者被害を未然に防ぐ対処法などを楽しく学べる教材をインターネットに掲載しています。  
<http://www.pref.aichi.jp/kenmin/shohiseikatsu/taiken/>