

ノロウイルスによる食中毒は 家庭内でも起こります。

家庭で出来る予防と対策セミナー



日時:平成26年11月20日(木)午後2時~4時

会場:武蔵野商工会議所4階ゼロワンホール

参加費無料

第1部 基調講演

1. 家庭でのノロウイルス食中毒を防ぐために

講師: 鎌田 孝子 氏
公益社団法人日本食品衛生協会技術参与

2. ノロウイルス食中毒の予防

~ 正しい手洗い方法の実演 ~

講師: 江藤 卓弥 氏
東京サラヤ株式会社東京営業所食品衛生部

第2部 パネルディスカッション

家庭で行うノロウイルス食中毒予防について

パネリスト

鎌田 孝子 氏 (公益社団法人日本食品衛生協会技術参与)
小池 長寿 氏 (東京都多摩府中保健所生活環境安全課食品衛生第2係長)
美藤 克幸 氏 (株式会社大船軒顧問)
服部 清道 氏 (北多摩南部食品衛生協会会長)

コーディネーター

廣瀬 俊之 (一般社団法人 東京都食品衛生協会食品安全推進室長)



武蔵野市吉祥寺本町1-10-7
JR中央線「吉祥寺駅」下車北口徒歩5分

主催: 東京都
一般社団法人東京都食品衛生協会
北多摩南部食品衛生協会

後援: 武蔵野食品衛生協会

お問合せ先 【受付時間】平日 9時30分~17時

03-3404-0121

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1

一般社団法人東京都食品衛生協会
衛生教育部 担当 鈴木/神谷

ご参加いただきました方には粗品をご用意致しました。



家庭でも ノロウイルス食中毒が 発生します

最近、ノロウイルスを原因とする食中毒が多数発生し、家庭でもその発生が見られます。今回、家庭での食中毒予防をテーマとして講習会を開催致します。皆さまのご参加をお待ちしております。

ノロウイルスとは?

●主な症状

吐き気、おう吐、腹痛
下痢、発熱(38℃以下)

●潜伏時間

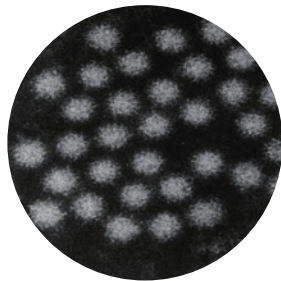
24～48時間

●ウイルスの分布

海水、河川水、二枚貝の中腸腺など

●主な原因食品

ノロウイルスに汚染された食品



■ 予防のポイント

- ☒ 牡蠣などの二枚貝は
できるだけ完全に加熱する。
- ☒ 調理する人は、用便後や
調理前によく手を洗淨・消毒する。
- ☒ 下痢やおう吐などの症状が
ある場合には、調理に
従事しないようにする。



「家庭で出来る予防と対策セミナー」申込用紙

一般社団法人東京都食品衛生協会 衛生教育部 行



03-3404-6159

お間違いのないようにご注意ください。

お名前

(参加人数:計 人)

ご住所

TEL

FAX

平成26年11月10日(月) 必着

※誠に恐れ入りますが、会場の都合上、先着順の申し込みとさせていただきます。
※複数でご参加される場合には、代表者の名前等と参加人数をご記入下さい。

募集人員100名

当日この申込用紙を受付にご提出ください。

この情報は、このセミナーのみに使用します。