

冬は特にご注意！

ノロウイルスによる食中毒

食品に関するリスクコミュニケーション

ノロウイルス食中毒予防に関する説明会

＜大阪会場＞

冬期に多発する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くはノロウイルスによると推測されています。このうち、食中毒の発生原因としては、調理従事者を介した発生が主要なものとなっています。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒を起こしやすいため、これまでノロウイルス食中毒の防止のための対策を講じてきたところです。今シーズンは、事件数、患者数とも、現時点ではデータ的には平年並みですが、依然として、大規模な事案の発生等もみられることから、改めて、適切な手洗いの実施や塩素消毒などノロウイルス食中毒の予防に関する説明会を開催します。

1 日 時 2月25日(火) 13:00～15:45

2 場 所 大阪府立男女共同参画・青少年センター(ドーンセンター)ホール
(大阪府大阪市中央区大手前1-3-49)

<http://www.dawncenter.or.jp/shisetsu/map.html>

3 募集人数 250名程度(先着順)

4 内 容(予定)

●はじめに～ノロウイルス食中毒対策について～

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

●情報提供

①ノロウイルスによる食中毒の現状と対策(仮)

国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部 第4室長 野田 衛氏

②事業者におけるノロウイルス対策について(仮)

西洋フード・コンパスグループ株式会社コンプライアンス部 佐藤 史郎氏

③衛生的な手洗いについて

公益社団法人日本食品衛生協会

●参加者との意見交換・質疑応答

5 参加のお申し込み

申込締切 2月13日(木) 17時

○先着順で受け付けます。申込方法(電子メール・FAX)は裏面をご覧ください。

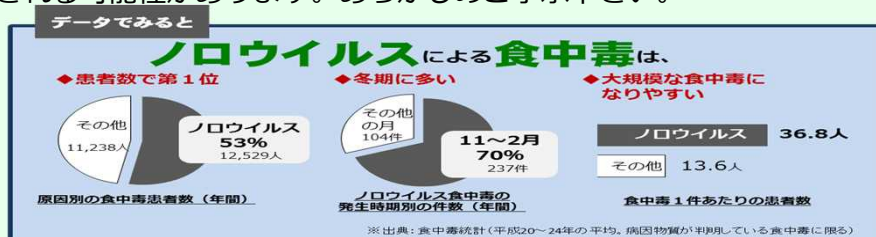
○開催前日までに、参加の可否を、電子メールかFAXでご連絡します。ご参加可能な方には「参加証」をお送りしますので、当日ご持参下さい。

○規定人数に達した場合、申込締切日より前に募集を締め切ることがありますので、ご了承下さい。

○幅広くご参加いただく観点から、同一団体からの複数名の参加はご遠慮いただく場合があります。

6 その他

本説明会では、質疑応答でのご発言内容などを、ホームページ等で公開します。また、参加者の写真や映像が配信・報道される可能性があります。あらかじめご了承下さい。



＜本件に関するお問い合わせ先＞

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課
電話番号: 03-5253-1111(代表)

奥藤(内線2478) / 企画情報課 村上(内線2493)
住所: 〒100-8916 東京都千代田区霞が関1-2-2

