

◆「正しい手洗い」を行っていますか？◆

右の図は、「正しい手洗い」の手順です。
ノロウイルスの感染を予防するために、最も効果的な方法は「正しい手洗い」です。
あなたの手洗いは、大丈夫ですか？

また、手ふきタオルの共用はやめましょ
う。

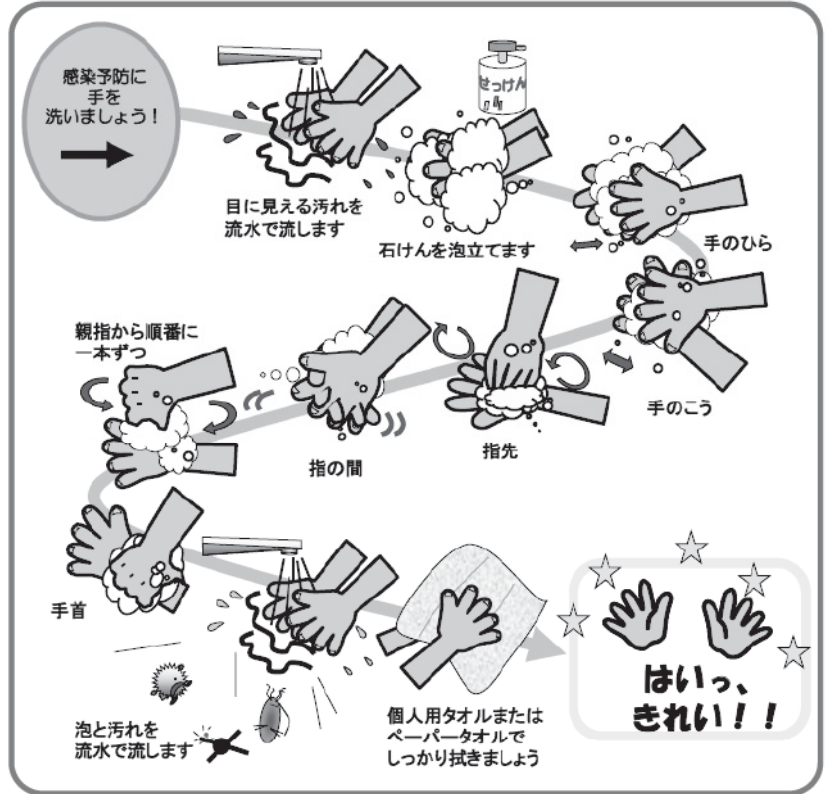
◆消毒は塩素系漂白剤で！◆

ノロウイルスは、インフルエンザウイルス
と異なり、アルコール消毒では効果はありま
せん。家庭用の塩素系漂白剤を薄めた液で、
しっかり消毒を行いましょう。

金属を消毒した場合は、さびる恐れがある
ので、30分程おいた後に水拭きしましょ
う。

＜家庭用漂白剤を用いた消毒剤の作り方＞

用途	濃度	作り方
調理器具やドアノブ などを消毒する場合	約200ppm	2Lペットボトル1本分の水 にキャップ2杯分の漂白剤を 加える
おう吐物などの汚染 場所を消毒する場合	約1000ppm	500mlペットボトル1本分の 水にキャップ2杯分の漂白剤 を加える



※ 左表の分量は、次亜塩素酸ナトリウム6%が含まれた家庭用漂白剤
(ハイター、ブリーチなど)を使用した場合です。なお、ペットボ
ルのキャップ1杯は5mlです。

開催報告 輸入農産物の安全・安心講座

去る11月5日及び12日、イオン高崎店及び太田
店において、輸入農産物の安全・安心講座を開催し
ました。

この講座は、消費者のみなさんが輸入農産物につ
いて正しく理解することと、安全性確保に向けた企
業の取組を知っていただくことを目的に開催したも
ので、イオンの協力を得て実現しました。

県内の消費者
のべ53名が、
輸入農産物の扱
いや衛生管理の
取組について説
明を受けた後、
店舗やバックヤ
ードを見学しま
した。



質問も活発に出され、アンケートでは、「輸入農産
物や衛生面について徹底した管理がされていることが
わかり、安心した」という意見も多く、有意義な講座
となりました。

参加者募集 輸入食品の安全・安心セミナー

輸入食品に対して、多くの方がばく然とした不安
を感じていらっしゃるのではないのでしょうか。

県と「ぐんま食の安全・安心県民ネットワーク」
では、輸入食品の安全性がどのように守られている
のかをテーマとしたセミナーを開催します。

- ◆日時：1月16日（金）13:30～16:00
- ◆会場：群馬県庁29階 291会議室
- ◆内容：講演及び意見交換
 - ＜講演内容＞輸入食品の安全性確保に関する国と事業者の取組
 - ＜意見交換＞皆さんの質問にお答えします
- ◆申込期限：1月8日(木) ※先着100名程度
- ◆申込方法：電話・郵送・FAX・電子メールで、
 - ①住所②氏名③年齢④電話番号をお知らせください。
- ◆申込み・問い合わせ先：
 - 食品安全課 農林水産物安全係
 - 電話：027-226-2431
 - メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp

～食品表示や食の安全性に関する疑問や相談にお答えします～

食の安心ほっとダイヤル 027-226-2424

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、1月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp