

\*\*\* INDEX \*\*\*\*

- ① [シリーズ③] 従業員教育の方法について
- ② [情報提供①] 2025 年の米国経済を見るポイントと日本産食品の輸出機会(セミナー)
- ③ [情報提供②] ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

\*\*\*\*\*

① [シリーズ③] 従業員教育の方法について

従業員教育を実施したいけどなかなか時間が作れないということはありませんか？  
次の方法も従業員教育のひとつです。色々と組み合わせて実行してみましょう。  
また、実施のあとは、記録を残しておきましょう。

★教育方法① 回覧

新聞記事、業界情報、メールマガジンなどの切り抜きおよび衛生講習会の資料を全従業員へ回覧する。掲示板に印刷物の貼付でも問題ありません。

★教育方法② 朝礼

クレーム発生時や食中毒注意報発生時の連絡。普段の清掃や苦情をまとめた食品衛生に関する一言集を作成し、1回5分程度の読み合せでもかまいません。

★教育方法③ 勉強会

食品衛生責任者等が手洗い、異物混入防止やHACCP等のテーマを設けて実施する。  
本県が主催する研修会(講習会)の受講も該当します。

=====

② 2025 年の米国経済を見るポイントと日本産食品の輸出機会

ロサンゼルス事務所長を講師に迎え、米国大統領選挙の結果を踏まえた今後の米国経済の行方と、日本産食品の米国市場への輸出機会について解説するセミナーを開催します。  
最新の米国事情に関する情報収集の機会として、ぜひご参加ください。

【日時】

2024年12月9日(月曜)13時30分~15時15分

【場所】

滋賀県庁危機管理センター1階大会議室(大津市京町4丁目1)

【プログラム】

開会挨拶(13:30~13:35)

第1部(13:35~14:50)

- 講演 1 米国大統領選挙の結果から占う 2025 年の米国経済
- 講演 2 米国食品市場の特徴と日本産食品の輸出機会
- 質疑応答

第2部(14:50~15:15)

- ジェトロの海外展開支援サービスの紹介(ジェトロ滋賀)
- 滋賀県駐在員の米国での支援事例の紹介(滋賀県国際課)

閉会(15:15)

【講師】

ジェットロ・ロサンゼルス事務所 所長 梶田 朗

ジェトロ海外調査部及びニューヨーク、クアラルンプール、名古屋の各事務所並びに  
アジア経済研究所を経て、2023 年 11 月から現職

【参加費】

無料

【申込先】

<https://www.jetro.go.jp/events/sig/687cf99518e2bedb.html>

### ③ [情報提供②] ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

先日、ぷちリス臨時号でお知らせしたとおり、11月28日から12月18日までの間、滋賀県では『ノロウイルス食中毒注意報』を発令しています。

冬は、ノロウイルスによる感染症が流行する季節です。また、それに伴ってノロウイルスによる食中毒もこの時期に多く発生します。

発生原因の8割は調理従事者を介し、ウイルスに汚染された食品を食べたことによるものです。調理従事者の方は手洗いや健康状態の確認を実施する等、衛生管理を徹底しましょう！

#### <ノロウイルスについて>

- ・ 感染してから発病するまでの潜伏期間は、24 時間から 48 時間(短くて数時間から数日)
- ・ 主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱(軽度)
- ・ こどもやお年寄りなどでは重症化することがあります。

#### <ノロウイルスによる食中毒を起こさないために>

ノロウイルスに感染していても発症しない(下痢や嘔吐等の症状が出ない)ことがあるため、知らないうちに調理従事者を介して食品を汚染することがあります。

ですので、調理従事者の方は、普段の生活の中でノロウイルスに感染しないよう注意していただき、日頃からこまめに、丁寧な手洗いを心がけましょう。

また、下痢や嘔吐等の症状がある場合は、直接食品に触れる作業に従事しないようにしましょう。

なお、症状が改善してもウイルスの排泄が1週間～1ヶ月続くことがありますので、しばらくの間は、直接食品に触れる作業には従事しないようにしましょう。

#### ■□参考リンク□■

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう(滋賀県)

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16541.html>

ノロウイルスに関する Q&A (厚生労働省)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryoku/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

#### ◆-----◆ 食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号(滋賀県衛生科学センター内)

TEL : 077-531-0248 FAX : 077-537-8633

Email : [shokuhin@pref.shiga.lg.jp](mailto:shokuhin@pref.shiga.lg.jp)

#### 《交通案内》

JR石山駅北口下車 徒歩 10 分

京阪電車石山坂本線栗津駅下車 徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、

滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>

☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html>

◆-----◆