

～年末特集～

冬に増えるノロウイルス食中毒！

暑かった夏も過ぎ、冬にかけて細菌性食中毒は収束する傾向となります。が、油断できないのがこれからの時期に多くなる、ノロウイルスによる食中毒！厄介なことに、コロナ禍で習慣化したアルコール消毒はノロウイルスには効きません。二枚貝が主な原因食品ですが、一度汚染が発生すると、人から人へと次々に感染していき、嘔吐や下痢などの症状を引き起こして命に関わることも！食中毒を起こしてしまうと、集団感染が公表され信頼は失墜、更にロットは全廃棄、製造ラインは停止して消毒…という事態になりかねません。今回はそんなノロウイルス食中毒を起こさないために、食品の扱いや従業員への対応についてお話します。

日時
2023年11月24日（金）14：00～16：00
講師
**旭川食品産業支援センター
センター長 浅野行蔵**
場所
**旭川リサーチセンター2階研修室
（旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号）**

 ノロウイルス
対策も
忘れないで！

～申し込み～

＊ご希望の参加方法に○をつけてください。

・ 会場で受講 ・ 後日YouTube配信で受講 ・ 両方希望

 こちらからも
お申込できます


| | |
|------------|--|
| 企業名・団体名 | |
| 住所 | |
| 電話番号 | () - FAX:() - |
| フリガナ 氏名 | ※連名可 |
| E-mail | |

【お問合せ先】
旭川食品産業支援センター（旭川市緑が丘1条3丁目1番6号）
TEL：0166-68-2824 FAX：0166-68-2828 E-mail：fosup@arc-net.or.jp