

# ノロウイルスに 注意しよう！

**ノロウイルスによる感染性  
胃腸炎や食中毒は、今後特  
に注意が必要です。**

## 予防のポイント

- 1 おう吐・下痢等の胃腸炎症状  
がある場合は、食品の調理作業  
に従事しないようにしましょう。**
- 2 調理前、トイレの後及び作業  
が変わるときには、「正しい手洗  
い」を徹底しましょう！（2度洗い  
が有効です。）**
- 3 食材は85℃ 1分間以上加熱  
しましょう。**

# 「正しい手洗い」の方法

## 指（特に親指）は丁寧に！！



時計や指輪をはずし



水でぬらします



手洗い石けんをつけて



泡立てる



手と甲(5回ずつ)



指の間(5回ずつ)



ここも  
大切！

親指洗い(5回ずつ)



指先(5回ずつ)



手首(5回ずつ)



つめブラシ(5回ずつ)



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく(乾燥機)



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する



手指にすり込む(5回)



詳しくは、ホームページ又は、リーフレット  
をご覧ください。

リーフレット「防ごう ノロウイルス食中毒」  
は、県庁及び保健所で配布しています。