

冬にも起こる食中毒

食中毒は梅雨と夏に多いと思いませんか？

冬には「ノロウイルス」による食中毒が多発しています。

ノロウイルス食中毒の症状

ノロウイルスが口から入り、約1～2日後に、おなかに来る風邪に似た症状(腹痛、おう吐、下痢等)を起こします。



！ 食中毒を起こさないために ！



石けんを使って、手を洗おう！



中心部まで、加熱しよう！

オススメ
します！

No.041

正しい手洗い

食中毒だけでなく、インフルエンザなどの感染症の予防にも有効です。

繰り返し2回洗うとより効果的です。



時計・指輪を外し、



水でぬらし、



石けんをつけ、



よく泡立てます



手と甲



指の間



指先



親指も忘れずに

しっかりと、こすり洗いしましょう



手首



水でよくすすぎ、



清潔なペーパータオル
などで手を拭きます