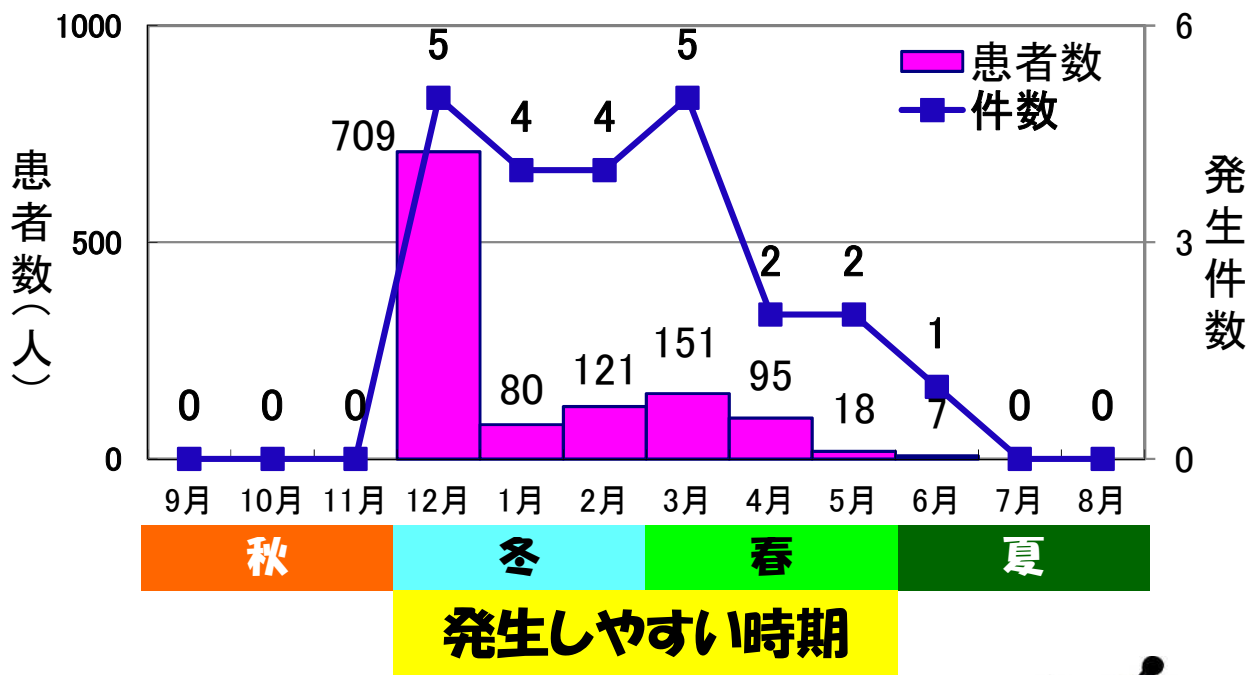


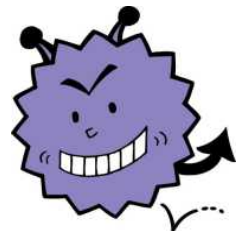
ノロウイルスを予防しましょう

! 冬はノロウイルスによる感染症や食中毒が発生しやすいです。

月別のノロウイルス食中毒発生状況 (H21～25年累計／県内)



ノロウイルスとは



- 手や食品などを介して感染し、1～2日後におう吐、下痢などの胃腸炎を起こします。
- 冬から春にかけて、特に流行します。

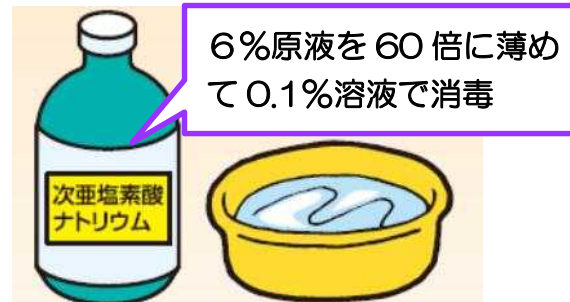
ノロウイルス食中毒を防ぐ4原則

○調理者は日常的に手洗いを心がけ、自身の感染を予防

○感染したら、しばらく調理を控える



○感染者がおう吐した場合、おう吐場所を清掃後に塩素剤で消毒



調理室に

①持ち込まない

調理室に

②ひろげない

食品を

③加熱する

食品に

④つけない

○食品の中心部まで十分に加熱(85~90℃で90秒以上が目安)



○調理前の手洗い徹底
(2度洗いが有効)

○使い捨て手袋の活用

