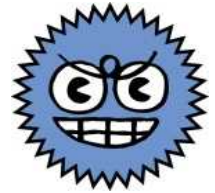


# ノロウイルスによる食中毒 に注意しましょう!!

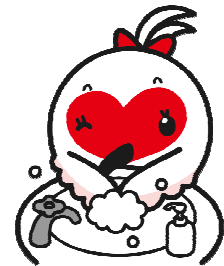


冬に増加するおう吐・下痢などの胃腸炎症状は、  
ノロウイルスが原因の場合があり、かかっている人が  
食品を汚染して食中毒になることがあります。

## 【予防方法】

### ① 手洗いの徹底

- ・ トイレの後、調理の前は必ず手洗い!

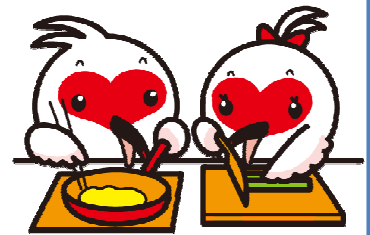


### ② 食品の十分な加熱

- ・ 85～90℃で90秒以上加熱すれば安全!

### ③ 調理器具の洗浄・消毒

- ・ 使用済み調理器具は洗剤でよく洗う!
- ・ 消毒は塩素系消毒剤か熱湯が効果的!  
(消毒用アルコールは、ノロウイルスにはあまり効果がありません)



# ノロウイルス対策に有効な手洗い方法

**◎手洗い** 「黄色部分(3~10)を2度行うことは、ノロウイルス等の食中毒の予防に効果的です。よく泡立て、水で十分に流しましょう。」



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



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧して手指にすり込む



## 【新春お年玉プレゼント企画】新潟県産食品を当てよう!



クイズに正解された方の中から抽選で

**3名様に「越後姫」(新潟県産いちご)を  
プレゼント!**

応募は、ホームページ「にいがた食の  
安全インフォメーション」から



にいがた食の安全



☆お問い合わせ☆

新潟県生活衛生課 電話：025-280-5205