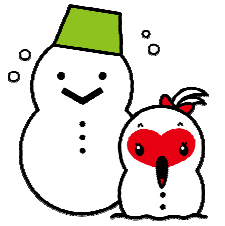


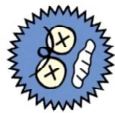
# ノロウイルスによる 食中毒にご注意を！



## ノロウイルスとは？



- ヒトに感染すると、**おう吐**や**下痢**、**腹痛**などの胃腸炎症状を起こすウイルスです。
- 手指や食品を介して口から入り、**1～2日後**に胃腸炎症状を起こします。



## 予防のポイント




### ～ノロウイルス食中毒予防は**4原則**～

#### ウイルスを 持ち込まない

- ・ 食事を作る人の健康管理の徹底


#### 食品にウイルスを つけない

- ・ 手洗いの徹底 
- ・ 調理器具の使い分け

#### ウイルスを やっつける

- ・ 中心部まで加熱 
- ・ 調理器具の消毒

#### ウイルスによる汚染を 広げない

- ・ 汚物※の適切な処理  
※ おう吐物やトイレの下痢便 

# ノロウイルス対策に有効な手洗い方法

No.138

◎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。」



1 時計や指輪をはずし



2 水でぬらします



3 手洗い石けんをつけて



4 泡立てる



5 手と甲(5回ずつ)



6 指の間(5回ずつ)



ここも  
大切!

7 親指洗い(5回ずつ)



8 指先(5回ずつ)



9 手首(5回ずつ)



10 つめブラシ(5回ずつ)



11 水で十分にすすぎ



3 ~ 10  
を2度



12 ペーパータオルでふく



13 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



14 アルコールを噴霧して手指にすり込む



12/11 新企業が参加!!

第2弾

## 「知って・もらって・HACCP(ハサップ)キャンペーン」

- 県ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」で、HACCPに取り組む県内企業の衛生管理を、多くの写真で紹介!
- 紹介している企業の製品を、抽選で220人にプレゼント!

ホームページにアクセス



にいがた食の安全

検索



HACCP とは? …国際的に推奨されている食品衛生管理の手法

お問い合わせ: 新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係電話 025-280-5205