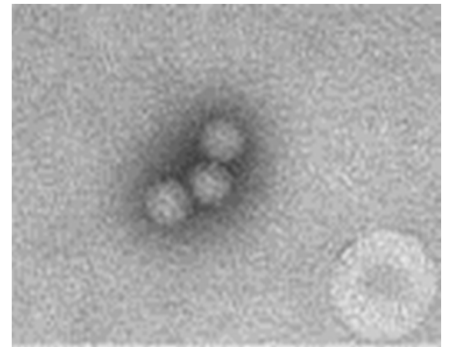


11月～3月は、ノロウイルス食中毒 予防強化期間です

例年、冬から春はノロウイルスによる食中毒が多発する時期で、特に注意が必要です。食べ物を取り扱う際、ノロウイルスの特徴を理解し、予防4原則を適切に実践することが大切です。

ノロウイルスの特徴

- ◆ ノロウイルスは、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します。
- ◆ **手指**や**食品**を介して口から入り、**約1～2日後**に胃腸炎症状を起こします。
- ◆ 症状が治まっても、**1週間～1か月間程度**、**ウイルスが便とともに排泄**されます。



ノロウイルス

ノロウイルス食中毒予防4原則

予防のために、次の4原則を適切に実践しましょう。

ノロウイルスを…

- 1 持ち込まない** 調理する人の**健康管理**
- 2 つけない** **手洗い**の徹底、調理器具の**洗浄・消毒**
- 3 拡げない** おう吐物の**適切な処理**、室内環境の**清掃・消毒**
- 4 やっつける** 食品の**十分な加熱**



ウイルス・食中毒菌による感染症・食中毒を防ぐために
正しい手順で、**こまめに**手洗いをしましょう！



時計や指輪をはずす



水でぬらす



手洗い石けんをつける



よく泡立てる



手と甲（5回ずつ）



指の間（5回ずつ）



親指（5回ずつ）



指先（5回ずつ）



手首（5回ずつ）



水で十分にすすぐ



清潔なタオルでふく



蛇口栓にタオルをかぶせて
栓を締める