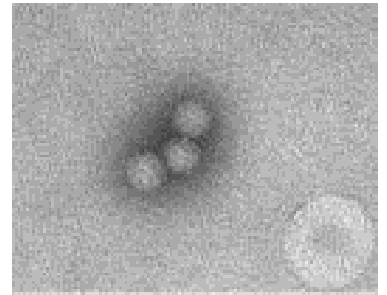


11月～3月は、ノロウイルス食中毒予防強化期間です

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。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。

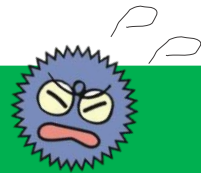
ノロウイルスの特徴

- ◆ 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



持ち込まない

調理する人の健康管理

拡げない

室内環境の清掃・消毒
おう吐物の適切な処理



ウイルスを



つけない

手洗いの徹底
調理器具の洗浄・消毒

やっつける

食品の適切な加熱



4つの対策でウイルスに汚染されていない環境を作り、食中毒を予防しましょう！



ウイルス・細菌による感染症・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