

ノロウイルス食中毒を防ぐために

使い捨て手袋を 適切に使用しましょう!



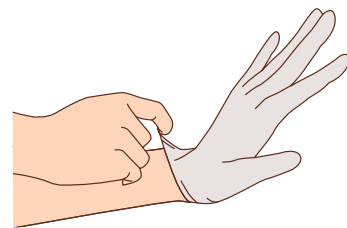
ノロウイルスはごく少量の摂取で感染するといわれています。
「手袋しているから大丈夫」ではありません。

食品にノロウイルスを付けないよう使い捨て手袋を適切に使用しましょう!!

こんな時には、使い捨て手袋を使用しましょう!

- 盛り付け作業の時
- 生のまま提供する食材や調理済み食品を扱うとき

「手洗いをしていれば使い捨て手袋は必要ないのでは?」と思うかもしれませんが、ノロウイルスを食品に付けないためには厳重な注意が必要です。



使い捨て手袋使用時の3原則

1 着用は、「正しい手洗い」のあとに!

正しい手洗いをせず着用すると手袋表面にノロウイルスが付く恐れがあります。また、手袋の食品に触れる部分に素手で触れないようにしましょう。
(正しい手洗いは、裏面を御覧ください)



2 再利用しない!

使い捨て手袋は「使い捨て」です。“見た目がきれいだから大丈夫”ではありません。使用後は、廃棄しましょう。



3 適切なタイミングで交換しましょう!

一度着用したらそのまま付けっぱなしではいけません。作業内容が変わるタイミングを交換の目安としてください。



汚染された箇所に触れた後



盛り付け作業の前



手袋が破れたとき



トイレの使用後、休憩後等

正しい手洗い手順



◎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)



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

3 ~ 10
を2度



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

アルコールは、ノロウイルスには消毒効果がほとんどありませんが、細菌には消毒効果があります。

この他、ノロウイルス食中毒予防に関する情報をホームページ「**にいがた食の安全インフォメーション**」で掲載しています!(おう吐物の処理手順を写真付きで掲載中)

ホームページ

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>

にいがた食の安全

検索



QRコード



お問合せ先

福祉保健部生活衛生課 ☎025-280-5205

もしくは最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで