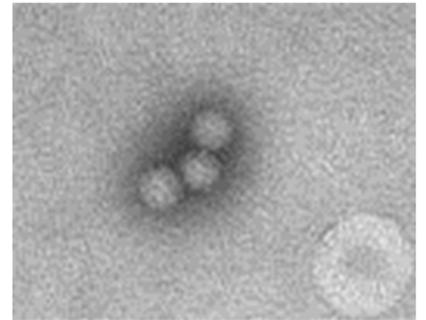


11月～3月は、ノロウイルス食中毒予防強化期間です

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。

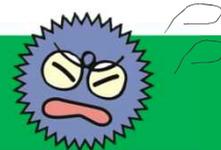
ノロウイルスの特徴

- ◆ 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



ウイルスを

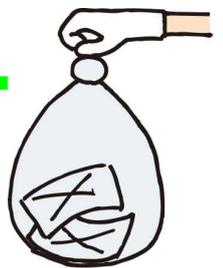


持ち込まない

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



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



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！

2度洗い(3～10を2度行う手洗い)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 (再汚染防止)