



**品質保証  
だより**

# 冬は、“ノロウイルス”による食中毒に注意しましょう

毎年11～3月は、ノロウイルス食中毒が多発します。  
ノロウイルスは、加熱不十分なカキや2枚貝を食べることで感染する場合がありますが、最近では、感染した人の手指等を通じて人から人への感染が多く、注意が必要です。

## 症状



吐き気、おう吐、  
下痢、腹痛、微熱  
が1～2日続く。

## 流行する時期



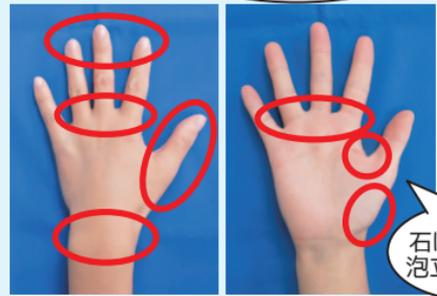
## 家庭でのノロウイルス予防

### 手はしっかり 洗いましょう



手洗いのタイミングは、  
調理前、食事前、トイレ  
の後です。

♪ハッピーバースデーの  
歌を、2回歌う長さで洗  
いましょう。



石けんはよく  
泡立ててね。

### 調理時、よく 加熱しましょう

ノロウイルスは熱に強い  
ので、中心部までしっかり  
加熱しましょう。



### 家族がおう吐した時は、 適切に処理しましょう

汚れた物は、台所用の塩素系漂白  
剤25ml (キャップ1杯) を水道水1ℓ  
で薄めた液で消毒します。



**取引先も、  
ノロウイルス食中毒予防に  
ついて学びました**

### 取引先品質管理研修会を開催

2017年9月29日、取引先26社32名が参  
加し、ノロウイルス食中毒予防について  
学習しました。

