



品質保証
だより

症状

- ・下痢、おう吐
- ・微熱が1～2日続く



ノロウイルスによる食中毒予防のポイント



しっかり火を通す

他の食中毒菌より熱に強いです。食品は中心部までしっかり火を通しましょう。

手洗い

・調理前・食事前・トイレの後・帰宅した時



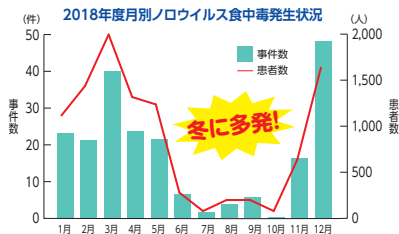
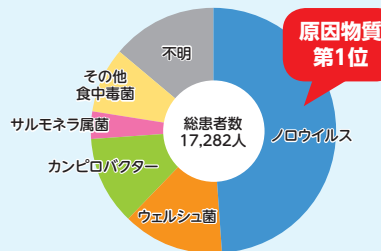
洗い残しがなく、
しっかり洗いましょう。

洗い残しやすいところ

- 最も不十分になりやすい部位
- 不十分になることが多い部位
- 不十分になることが少ない部位

冬になると、ノロウイルス食中毒が多発します。加熱が十分でない2枚貝を食べて感染するよりも最近では、感染した人を通じて、人から人への感染が多くみられます。ちょっとした心がけで感染を防ぎましょう。

2018年食中毒患者数



感染を広げないために

おう吐物の処理

ペーパータオルなどで覆い、速やかに除去します。汚れた場所を、薄めた塩素系漂白液で消毒します。

作り方

20ml(キャップ1杯弱)を、水道水1ℓで薄める



マスク、
手袋を着用!

トイレの清掃

感染した人の便には、ウイルスが含まれています。空気中への拡散防止のため、流す前にフタをしましょう。

ドアノブ、レバー、便座などを、台所用の塩素系漂白液を薄めた液で消毒しましょう。

作り方

20ml(キャップ1杯弱)を、水道水5ℓで薄める



清掃には

袋の口は
密閉

※消毒後は水拭きします