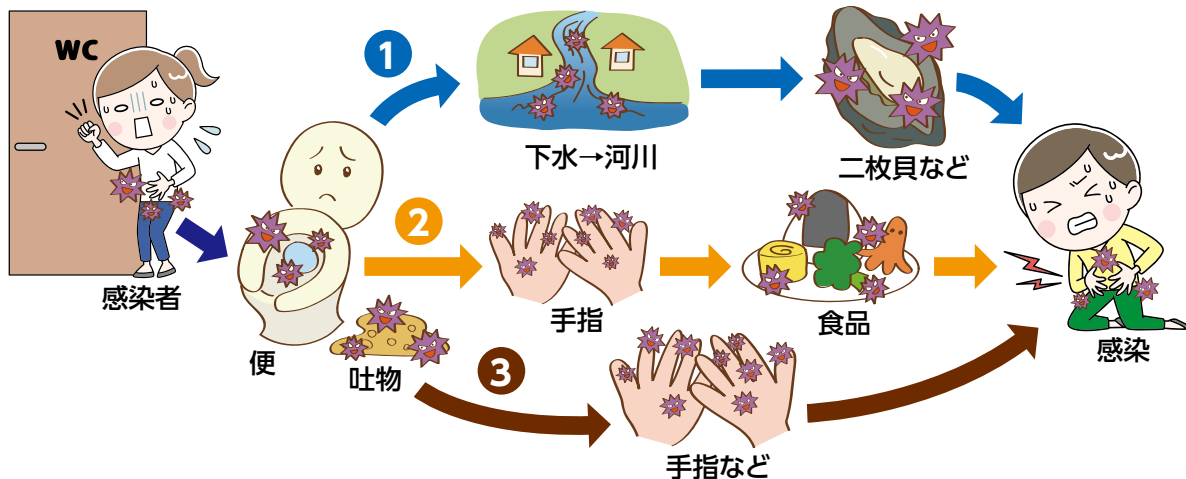


品質保証
だより

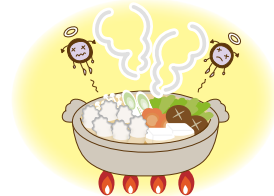
食中毒患者数第1位「ノロウイルス」は、
冬に多く発生しています。

食中毒患者の約半数は、ノロウイルスが原因です。その多くは、11～2月に発生しています。感染力が非常に強く、免疫力の弱い乳幼児や高齢者は重症化しやすいので、注意してください。



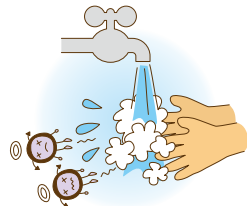
1 牡蠣は生食用と加熱用があります。

加熱用の牡蠣は、中心部まで
しっかり火を通しましょう。



2 手洗いが不十分な手で、調理や
食事をした。

調理前、食事前、トイレ後、帰宅時は、
手を石けんで丁寧に洗いましょう。



3 トイレを通じて、感染した人の
汚物に触れ、ウイルスが口に入る。

ご家庭で症状のある人が
使った後は、便座、レバー、
ドアノブなどを薄めた
塩素系漂白剤で消毒しましょう。

