



品質保証  
だより

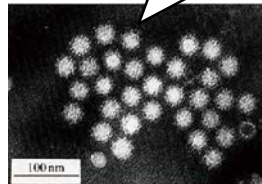
# 冬のノロウイルス!あの手、この手、自分の手でしっかり予防!!

コロナ前のくらしに戻りつつある中、衛生への意識が下がっていませんか。もうすぐ、ノロウイルスが流行する冬がやってきます。この冬も、しっかり予防しましょう。

## 特徴

小さくて、感染力が強く、食後24～48時間後くらいから下痢、おう吐などの症状が出始めます。ウイルスは人の小腸で増え、便やおう吐物に大量に含まれます。

直径30～40nm!  
小さい!

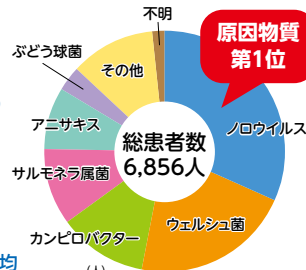


※1nm(ナノメートル)は、100万分の1mm。

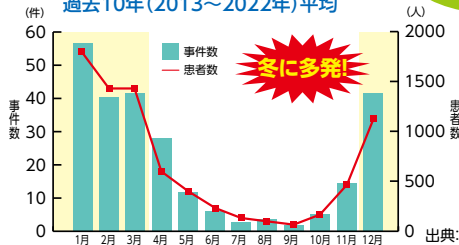


## 食中毒発生状況

2022年  
食中毒患者数(国内)



ノロウイルス食中毒の  
患者数と事件数(国内)  
過去10年(2013～2022年)平均



出典:厚生労働省統計

## 予防方法



### しっかり 加熱

加熱用の牡蠣は、中心まで火を通す



### 石けんで 手洗い

調理前、食事前、トイレの後は、手を洗う



### 確かな 清掃、汚物の処理

感染者がトイレを使った後は、薄めた次亜塩素酸ナトリウムで消毒

※消毒後は必ず  
水拭きします