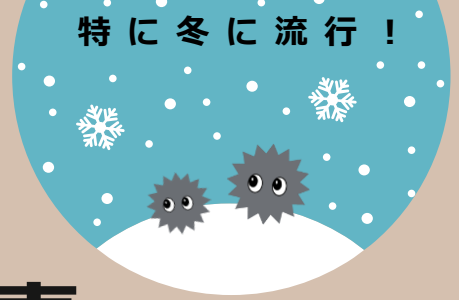


あなたの手でノロウイルスを広げないために

予防しよう！ ノロウイルス食中毒

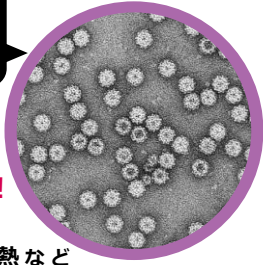
特に冬に流行！



ノロウイルスは
感染力が強い！

10～100個
の少量で感染！

症状：嘔吐、下痢、発熱など
発症時間：24～48時間



1件あたりの
患者数が多い！

ノロウイルス

37人

その他 8.5人

食中毒1件あたり平均患者数

冬にしぶとく
生き残る！

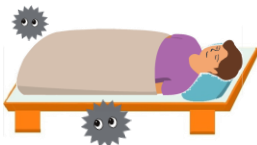


寒さ・乾燥に強い

食中毒予防 4つの原則

① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき
調理しない



1ヶ月ウイルスが
排出されることもある…！

感染して治ったあとも
油断しない



② ひろげない

トイレの
洗浄・消毒



嘔吐物の
適切な処理



③ 加熱する

中心温度
85～90℃で
90秒以上
加熱する！



しっかり加熱して
やっつけよう！

④ つけない

正しい手洗い



使い捨て手袋
を着用する



調理器具の
洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム
による消毒が効果的！

実は…アルコール消毒は
ノロウイルスに効きにくい

ノロウイルス！かんたんQ & A

Q 1 食中毒はどのようにして起こる？

調理着でトイレに入るのはNG！



Q 2 正しく手洗いする方法は？

まず流水で手を洗ってから、石けんをつける

洗い残しに気を付けよう！



Q 3 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

原液濃度の場合 6%



使用上の注意点

- ・汚れが残っていると効果が弱まるため、汚れを取りのぞいてから消毒しよう！
- ・効果が弱まるため、作り置きしない
- ・金属類はサビやすいため、消毒後は水拭きしよう！

岡山県生活衛生課の【公式】
インスタグラムはこちら

