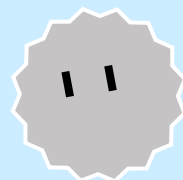


ノロウイルスによる食中毒 を予防しよう！

ノロウイルスって？

- ・ノロウイルスを保有した二枚貝などを摂取することで、人の小腸で増殖し、嘔吐や腹痛などの食中毒を引き起こすウイルスです。
- ・ノロウイルスは感染力が強く、手洗い不足や吐瀉物の取り扱い不足などで、少数でもウイルスを取り込んでしまうと、ノロウイルスへ感染してしまう場合があります。



ノロウイルス食中毒を防ぐために

・衛生的な手洗い

ノロウイルスに限らず、食中毒予防の基本です。
衛生的な手洗いを行いましょう。

・従業員の健康管理

胃腸炎の症状がある（体調が悪い）場合は無理せずに休みましょう。
また、不顕性感染の可能性を考え、従業員の家族に体調を崩した人がいないか確認してみましょう。

・火を通す

加熱の目安は食品の中心部が、85～90℃で90秒以上！

**ノロウイルスは「持ち込まない・ひろげない
つけない・やっつける」ことが大事！**