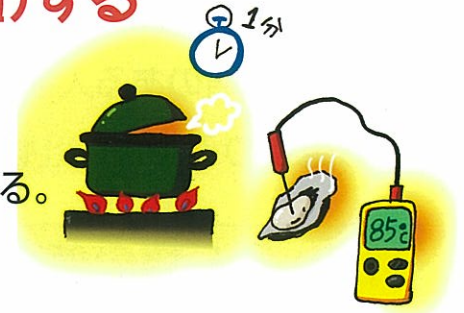


◎食べ物からの感染を予防するために

1 食材由来のノロウィルスを失活(殺菌)する

- ・ 中心部までよく加熱する。
(中心温度85℃以上、1分以上の加熱)
- ・ 生で食べる食品(野菜・果実など)は十分に洗浄する。



2 調理器具からの汚染を防止する

- ・ まな板や包丁などの調理器具は十分洗浄し、熱湯(85℃)で1分以上の加熱
または0.02%塩素系漂白剤で消毒する。
- ・ 調理器具は食品別、用途別に使い分ける。



3 調理従事者からの食品汚染を防止する



Check!

- ・ 食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用する。
- ・ 責任者は作業前に必ず調理従事者の健康状態をチェックし、おう吐、下痢等の症状のある者は調理作業を控えさせる。
- ・ 一日の作業前、作業工程ごと、トイレ後の手洗いを徹底する。

～ノロウィルス食中毒予防は手洗いから～

ノロウィルスは、「アルコール」や「逆性石けん」などでは消毒効果が期待できません！手指は、石けんで1分以上もみ洗いし、ウィルスを洗い流すことが大切です。



手のひら → 手のこう → 指先・爪 → 指の間 → 親指 → 手首 → 流水

石けんをつけ、手の各部分を丁寧にこすり洗いし、最後に十分な水で洗い流す。