# /ロウイルス にご注意を

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は一年を通して発生しています。 とくに冬場に多く発生しているので注意しましょう!



#### 持ち込まない

感染している人が作った料理を食べると 二次感染の原因に…。

- ・手洗いの徹底
- ・食品の取り扱いはしない

#### やっつける

ノロウイルスは中心部が 85~90°C、 90 秒以上の加熱で死滅できる!

- ・食物はしっかり加熱
- ・調理器具なども熱湯や塩素で消毒

20 0 00

## /ロウイルス食中毒の予防

主に手を介して感染が広がるため **4原則** 手洗いの徹底が重要!

つけない

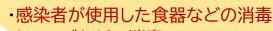


- ・料理をする前
- ・調理後(加熱後)の食品に 触れるとき。

### 4原則 ひろげない

感染者が使用した食器や生活 環境の消毒の徹底!

・ドアノブなどの消毒



## <u>消毒方法</u> ノロウイルスには<u>塩素系漂白剤(次亜塩酸**ナトリウム**)が効果的</u>です!

**アルコールは効果がない**ため、塩素系漂白剤を薄めた液で消毒しましょう◎

※商品によって塩素濃度変わるので注意



ペットボトルの蓋 1 杯=原液 5ml



< 塩素濃度 5~6%の場合> ノブなどの消毒 便や嘔吐物





※作った消毒液は時間経過すると効果が薄まるため作り置き×