

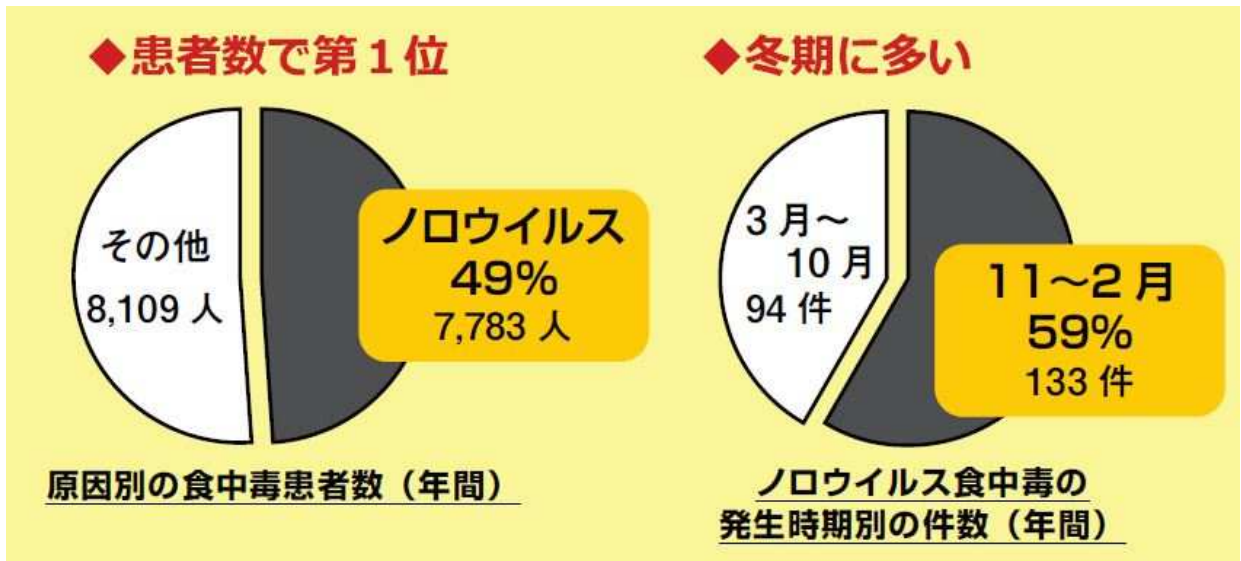
冬は特にご注意！

ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒は患者数が多く、冬期に多く発生しますので下記のポイントを参考に予防しましょう。

データでみると

出典：食中毒統計（平成 28～令和 2 年の平均）



★ノロウイルスによる食中毒予防のポイント★

調理する人の 健康管理	作業前の 手洗い	調理器具の 消毒
<ul style="list-style-type: none"> ○普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。 ○症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。 ○毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。 	<ul style="list-style-type: none"> ○洗うタイミングは、 <ul style="list-style-type: none"> ・トイレに行ったあと ・調理施設に入る前 ・料理の盛付けの前 ・次の調理作業に入る前 ・手袋を着用する前 ○汚れの残りやすいところをていねいに <ul style="list-style-type: none"> ・指先、指や爪の間 ・親指の周り ・手首、手の甲 	<p>洗剤などで十分に洗浄し、熱湯（85℃以上）で1分以上加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法*で消毒する。</p> <p>※次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で浸すように拭くなど。</p>