



コバトン食の安心情報

令和2年1月号（発行：12月23日）

ノロウイルスは非常に感染力の強いウイルスです。
予防のポイントを確認し、しっかりと対策しましょう！



ノロウイルス食中毒を 予防しましょう！

手洗い



石けんを十分に泡立て、丁寧に手を洗い、流水で十分に流しましょう。

特に手の「2度洗い」が予防に効果的です。

加熱



食品は中まで十分に加熱しましょう。

（ノロウイルスは中心温度85～90℃で90秒以上加熱すると死滅します）

消毒



まな板、包丁、食器、ふきんなどを消毒するときは、洗剤で洗ったあとに、煮沸するか、次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）を0.02%に薄めた液体で消毒しましょう。



埼玉県マスコット
「さいたまっち」

これらの他にも、体の抵抗力を高めるため、
十分な睡眠とバランスの良い食事を心がけましょう！