



11月から2月はノロウイルスの流行期
しっかり対策して食中毒を予防しましょう

手洗いはノロウイルスにも有効!!

トイレの後や調理の前は「2度洗い」でしっかり洗おう！
感染しているのに症状が出ない（不顕性感染）こともあるので油断は禁物！



手洗い動画は
こちらから



(埼玉県HP)

十分な加熱

ノロウイルスは熱にも強い。食材の中心が85℃～90℃で90秒以上維持するようにしっかり加熱！

器具の消毒

ノロウイルスにはアルコールが効きにくい！なので洗浄後に適切に薄めた塩素系消毒剤で消毒しましょう。塩素が使えない金属製の器具は熱湯殺菌を。

健康管理

手洗いやうがいで感染予防を徹底しましょう。感染した場合や、おう吐、下痢などの症状があるときは、調理を控えましょう。

