

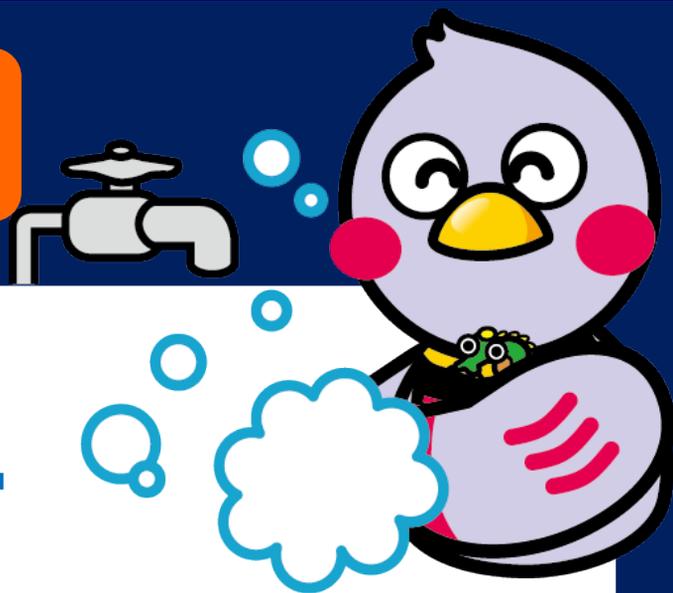
ノロウイルスによる



食中毒に注意！

埼玉県マスコット コバトン

ノロウイルスによる食中毒は冬季に流行します。
ノロウイルスは人の手や食品を介して感染し、
嘔吐、下痢などを引き起こします。
感染力が強いので、きちんと予防しましょう！



埼玉県マスコット
さいたまっち

手洗い

手洗いは食中毒だけでなく、
新型コロナウイルスなどの感染症予防の基本で
す。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。
ウイルス除去には「2度洗い」が効果的です。

加熱

食品は中心まで十分に加熱
しましょう。
ノロウイルスは85～
90℃で90秒以上加熱
すると死滅します。

消毒

まな板、包丁、食器など
を消毒するときは、洗剤
で洗った後に熱湯をかけて
消毒するか、0.02%に
薄めた塩素系漂白剤で消
毒しましょう。

コバトン食の安心情報

令和2年12月号
発行：12月2日

【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-07@pref.saitama.lg.jp