

冬も食中毒に注意！ ノロウイルスに備えよう！！

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。

手洗い

トイレ後、調理前などのタイミングでこまめに手を洗いましょう。ウイルスの除去には石けんによる手洗いを2回行う「2度洗い」が効果的です。



汚れが残りやすい部分

さいたまっち

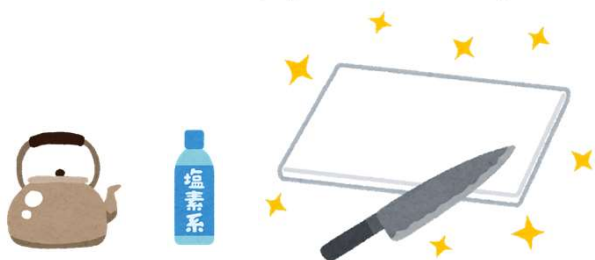
体調管理

自分が感染源にならないために健康管理に気をつけましょう。下痢、腹痛などの症状がある際は調理に関わらないようにしましょう。



洗浄と消毒

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。



十分な加熱

食品中のノロウイルスを失活させるため、中心部まで十分な加熱をしましょう。

中心温度
85～90℃で
90秒以上！



コバトン食の安心情報

令和3年度11月号
11月17日発行



【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