

まずは

手洗いで感染を予防しましょう

ノロウイルスは人の手を介して感染が拡大します。特に、ふん便やおう吐物の処理時に手が汚染されやすいので注意が必要です。適切に処理し、手洗いを十分に行なって感染予防に努めましょう。

ノロウイルスには薬用石けんやアルコールは効果がないですって。

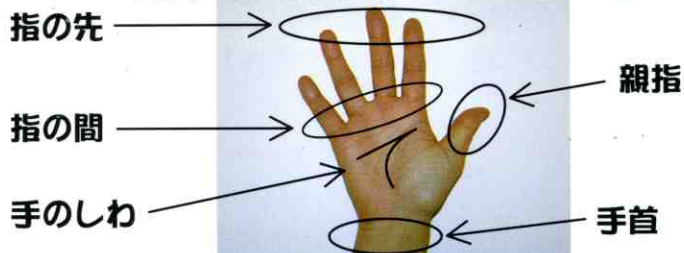
じゃあよくこすって洗い落とせばいいんだね！

手洗いのタイミング

- ・トイレの後
- ・調理や食事の前
- ・排泄物の処理の後

手洗いの手順

汚れが落ちにくいところ



手を洗う前には指輪や腕時計をはずしましょう。お子さんが手を洗うときは大人がつきそってあげましょう。



【調理のポイント】

ノロウイルスによる食中毒はかきなどの二枚貝を生食することでおこります。湯通し程度の加熱ではウイルスは死にませんので中心部まで十分に加熱してから食べましょう。



<カキフライ> 180℃で3分以上加熱しましょう。

<かき酢> 酢ではノロウイルスは死滅しません。抵抗力が弱い方(高齢者、乳幼児など)は加熱して食べるようにしましょう。

【調理器具の洗浄消毒】

調理後(特に魚介類等の処理後)、調理器具はよく洗い、熱湯をかけたり塩素系漂白剤につけたりして十分に消毒しましょう。

