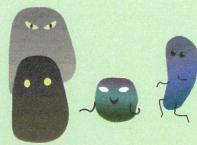


この冬...

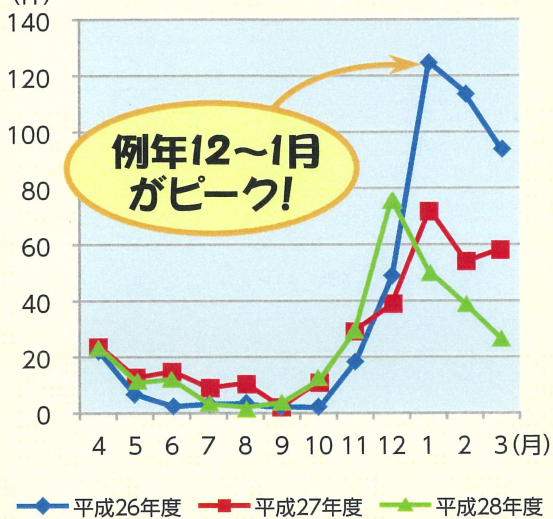


ノロウイルス食中毒 を起こさない!!

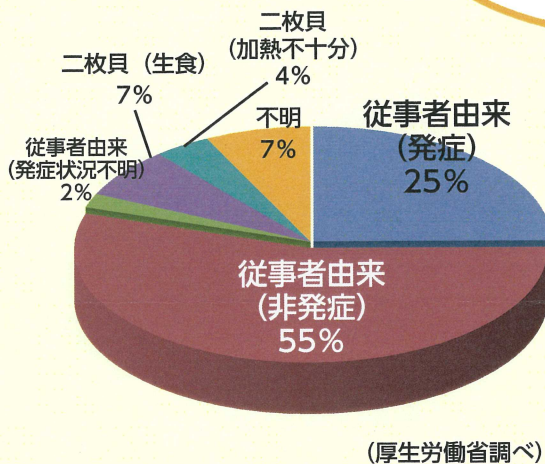
ノロウイルス食中毒発生状況(全国)

過去3年間の

月別ノロウイルス食中毒発生件数



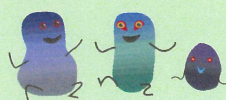
平成28年
ノロウイルス食中毒
原因別発生状況



ノロウイルスに感染した
従業員さんが食中毒の原因に
なる事が多いんだって。
普段の健康管理や衛生意識が
大切だね。



ノロウイルス食中毒防止4カ条



兵庫県食品衛生
紙芝居キャラクターんくん

その1

基本が大事!

手洗いはしっかり
2度洗いが効果的!



その2

加熱は

中心温度85~90℃で
90秒以上!



その3

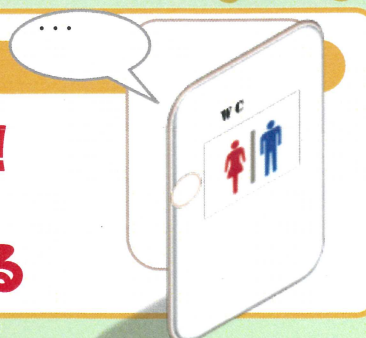
熱湯か消毒剤で
器具を消毒!

※消毒剤は塩素系のものかノロウイルス
に効果があるものを選びましょう。

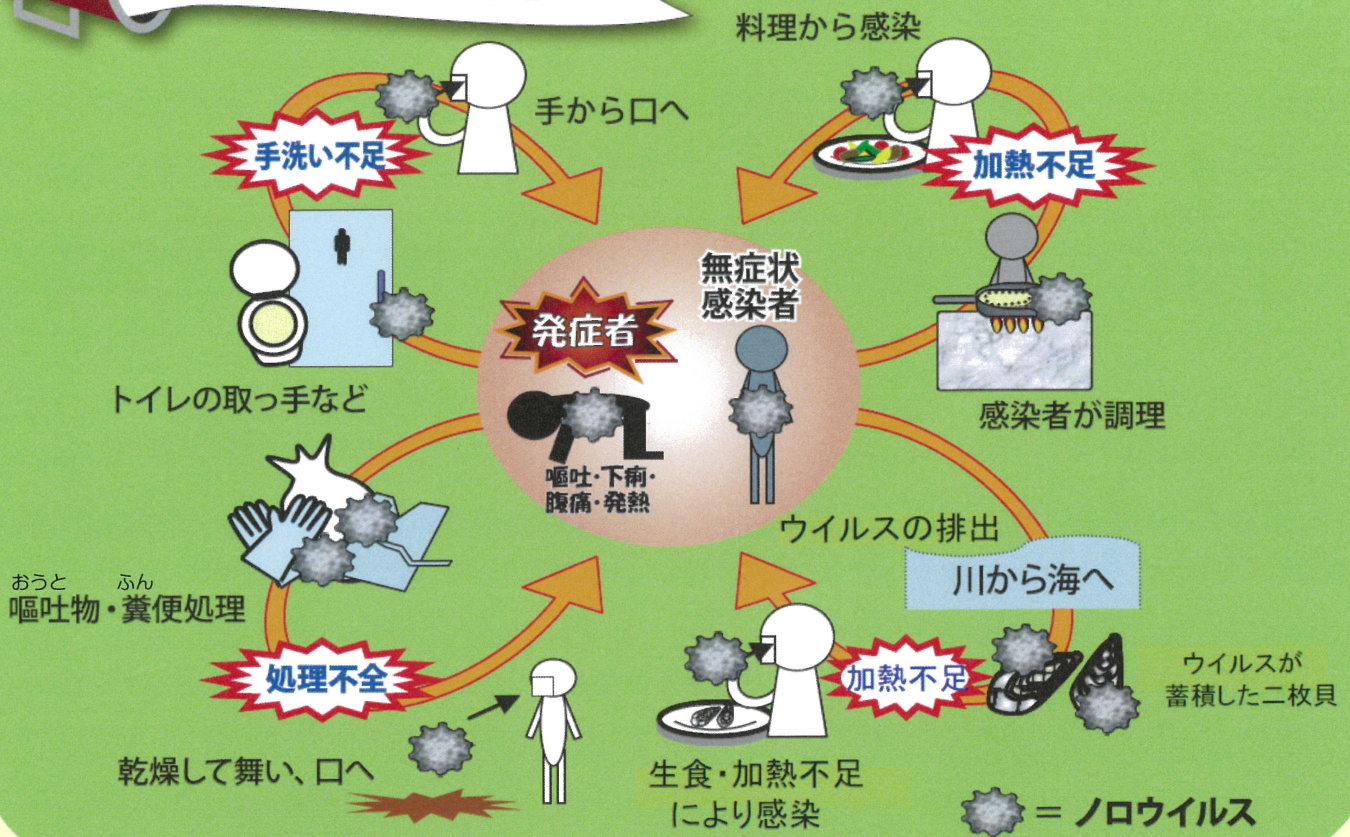


その4

体調が悪い!
と感じたら
調理を控える



ノロウイルスの感染経路



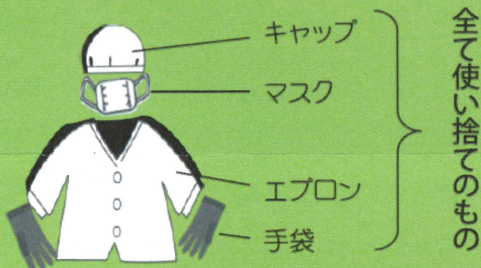
非常時の対応は？

嘔吐物・便器・ドアノブなどは徹底的に消毒しましょう！

① 嘔吐物処理の注意点

- ・ 処理時は人を嘔吐物から遠ざける。
- ・ 飛び散っている事を想定して、広範囲をふき取り・消毒する。
- ・ 処理後の手袋やエプロンなどは汚染されているので、触らずに外し速やかに廃棄する。
- ・ 処理後、作業者はしっかり手洗いを行い、服も速やかに洗濯する。

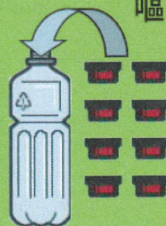
② 嘔吐物処理時の服装



③ 消毒液の作り方

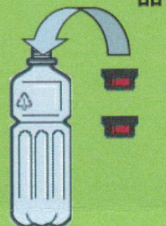
(市販の塩素系漂白剤を薄めて使用します)

嘔吐物処理は……



2Lペットボトルに
キャップ8杯

器具・機材の消毒は……



2Lペットボトルに
キャップ2杯

※塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム液)は製品の説明書をよく読んでご使用ください。