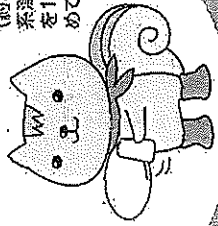


3つの予防

その1

消毒

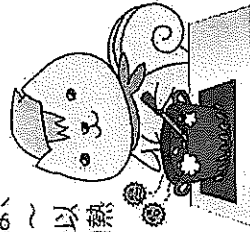
次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)を0.02%に薄めた液で食器や器具の消毒をしましょう。
※キャップ1杯(約5ml)の塩素系漂白剤(5%)を1ℓの水で薄めてください。



その2

加熱

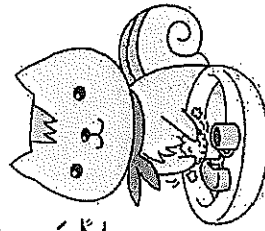
食品や食材は、中心温度85～90℃で90秒以上しっかりと加熱しましょう。



その3

手洗い

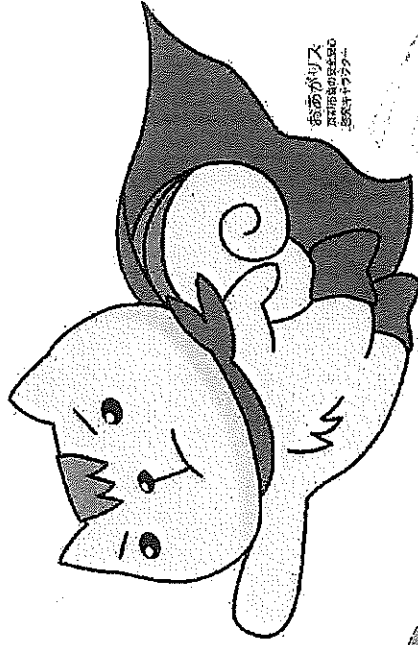
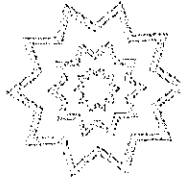
外出から帰ったとき、調理の前は、石けんでいいねいに手を洗いましょう。



この冬は

ノロウイルスにも 要注意!!

ノロウイルスによる感染症・食中毒には
予防が大切です!



おあがりス
おあがりス
おあがりス

こんな症状に
ご注意ください!

下痢、おう吐、腹痛などが主な症状で、潜伏を伴うこともあります。
潜伏期間は24～48時間で、症状は1～2日続きます。

新型コロナウイルス感染症や
インフルエンザもまとめて予防!!