

冬は特に注意して！

ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません。ウイルスによる食中毒が冬に多発しています。

調理する人は、
健康管理を
ばっちり！

手洗いは、せっけんで
念入りに！

調理器具は、
洗浄と消毒をしっかりと！

食品の加熱は、
中心部まで十分に！

85~90℃
90秒間以上

85℃

ノロウイルスの感染を拡げない！ ノロウイルスには塩素消毒が有効です。アルコールはあまり効果がありません。

市販の塩素消毒剤に含まれる 次亜塩素酸ナトリウムの濃度	食器、ドアノブなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄(袋の中で廃棄物を浸す) 1,000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

※塩素消毒剤(塩素系漂白剤)は、製品によって濃度が異なるので、表示をしっかりと確認してください。
 ※塩素消毒剤は使用期限内のものを使用してください。
 ※おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒なガスが発生することがあるので、必ず『使用上の注意』をよく確認してから使用してください。