

守ろう! ノロウイルス 食中毒予防の4原則

持ち込まない



胃腸症状がある場合は
食品を直接取扱わない

拡げない



トイレの清掃・消毒も
忘れずに!

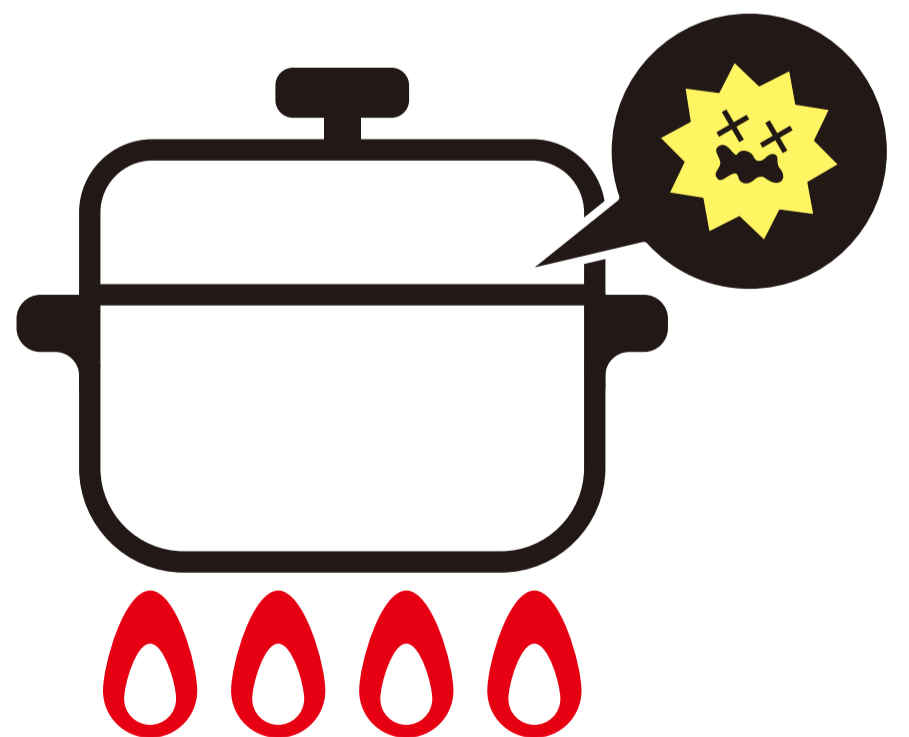
つけない



手洗い消毒は石けんで2回!!

調理器具の洗浄・消毒は
熱湯や塩素系漂白剤で確実に行おう!

加熱する



食品の中心部を85~90℃、
90秒間以上加熱しよう!