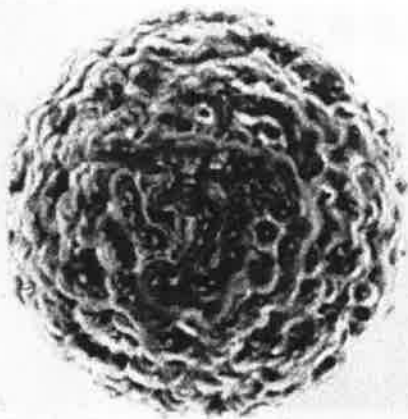


「ノロウイルス警戒情報」 が発令されました



ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生します。

ノロウイルスによる食中毒の発生は、「感染性胃腸炎」の患者の増加傾向が認められると、その後にノロウイルス食中毒の発生の増加傾向が認められています。

今年も感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の患者数が、前週の値に比べ3週連続して増加したことから、神奈川県は「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令しました。

ノロウイルス警戒情報の発令期間

平成29年12月4日（月）から
平成30年3月31日（土）まで

こうして防ごうノロウイルス食中毒

ノロウイルス予防の4原則

①持ち込まない、②拡げない、③つけない、④加熱する

持ち込まない

食品取扱い従事者の健康管理を徹底しましょう。

拡げない

包丁、まな板などの器具類は、塩素消毒を行いましょ。

つけない

作業に従事する際や、トイレの後など、こまめに手をしっかり洗いましょ。

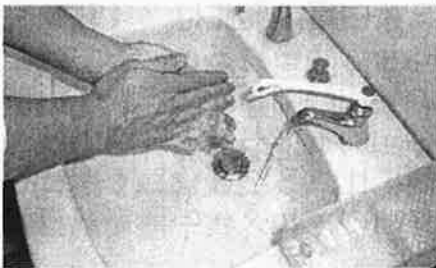
加熱する

かきなどの二枚貝は、よく加熱して食べましょ。

手洗い手順

食中毒・感染症予防は、手洗いが重要です。

1 石けんを泡立て手のひらをこする



2 手の甲をこする(指先まで)



3 指先、爪の間をこする



4-1 指をねじるようにこする



4-2 指をねじるようにこする



5 手首をこする



6 水道のカランも石けんのついた手でこする



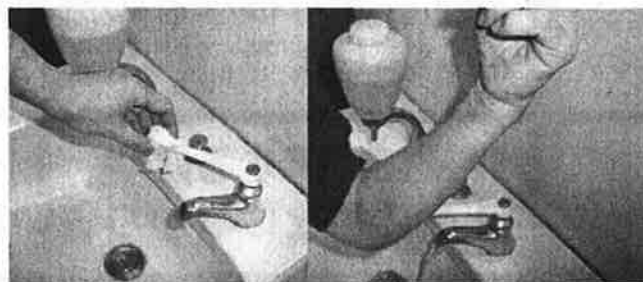
7 流水で手、カランを洗い流す



8-1 清潔なタオルでよく拭く



8-2 使い捨てタオル
使用を推奨



9-1 手拭に使用した使い捨てタオルを使用しカランを閉める。レバー式の場合、ヒジ等で閉める

10 消毒薬を手にすり込む

