



品質保証
だより

冬は、“ノロウイルス”による食中毒に注意しましょう

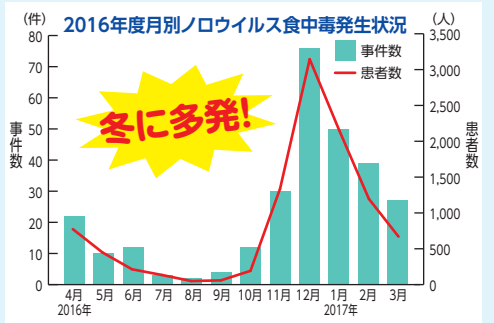
毎年11～3月は、ノロウイルス食中毒が多発します。
ノロウイルスは、加熱不十分なカキや2枚貝を食べることで感染する場合がありますが、最近では、感染した人の手指等を通じて人から人への感染が多く、注意が必要です。

症状



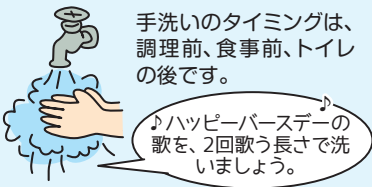
吐き気、おう吐、
下痢、腹痛、微熱
が1～2日続く。

流行する時期



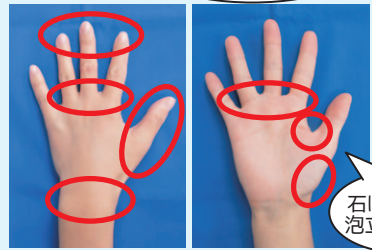
家庭でのノロウイルス予防

手はしっかり洗いましょう



手洗いのタイミングは、調理前、食事前、トイレの後です。

♪ハッピーバースデーの歌を、2回歌う長さで洗いましょう。



石けんはよく泡立ててね。

調理時、よく加熱しましょう

ノロウイルスは熱に強いので、中心部までしっかり加熱しましょう。



家族がおう吐した時は、適切に処理しましょう

汚れた物は、台所用の塩素系漂白剤25ml (キャップ1杯) を水道水1ℓで薄めた液で消毒します。



取引先も、ノロウイルス食中毒予防について学びました

取引先品質管理研修会を開催

2017年9月29日、取引先26社32名が参加し、ノロウイルス食中毒予防について学習しました。

