

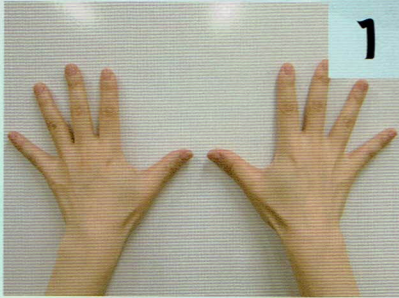


Norovirus

ノロウイルス食中毒予防の

基本は「きっちり手洗い」

二回洗いが効果的！



1

爪を切り、時計・指輪等をはずす。



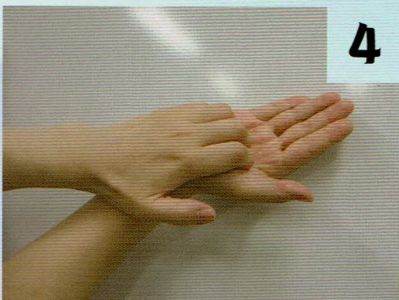
2

水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



3

手の甲を伸ばすようにこする。



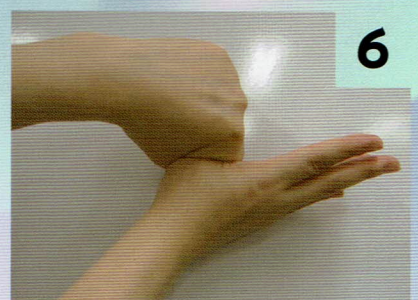
4

指先・爪の間を念入りにこする。



5

指の間を洗う。



6

指と手のひらをねじり洗う。



7

手首も忘れず洗う。



8

十分に水で流す。



9

ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

2～8を2回くり返す

ノロウイルス食中毒の予防は、**健康管理、調理器具等の消毒、手洗いの徹底**が重要です。



食の安全・安心に取り組む

公益社団法人 名古屋市食品衛生協会

名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課 監修