

5つの対策で

ノロウイルスをやっつける!

ポスター
特典サイト



教育に役立つクイズや
マメ知識がたくさん!

©SARAYA CO.,LTD.

1

徹底した手洗い

手指に付着したノロウイルスを、しっかり洗い流すことが肝心。用便後や汚物の処理後は「2度手洗い」を!



2

環境の清浄

洗浄して環境中のノロウイルス量を減らしてから、適切な消毒を。多くの人が触れる箇所を中心に!



3

汚物の処理

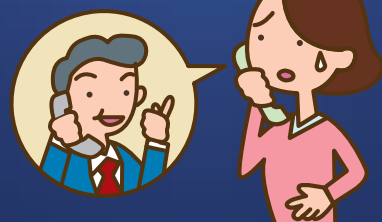
嘔吐物やふん便の処理は、すばやく適切な初期対応が重要。処理後も消毒を継続して感染拡大リスクの軽減を!



4

健康管理

自分が感染源にならないために健康管理を。不顕性感染者である可能性を自覚することも大切! 体調不良時には必ず報告を。



5

食品の加熱処理

食品中のノロウイルス(原材料汚染)を不活化させる確実な方法は加熱のみ。中心温度85~90℃で90秒以上!

85~90℃で
90秒間以上!

