

そのノロウイルス食中毒 あなたが原因かも!?

き、気をつけなきゃ...



©SARAYA CO.,LTD.

ノロウイルス食中毒
発生要因の82%は

調理従事者
による二次汚染

不明... 7%

二枚貝... 11%

調理従事者による
二次汚染

82%

食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
～ノロウイルス～(食品安全委員会)の2016年
のデータをもとにサラヤ(株)作成

対策

日常的な
感染対策

自分自身がノロウ
イルスに感染しない。

衛生的な手洗い
食品にウイルスをつけない。

健康管理

施設にウイルスを持ち込
まないよう体調不良時は
上司に報告を。

ノロウイルス対策の多くは一般的な衛生管理を徹底することにより対応することができます。

気が付かないうちに自分が感染源になる可能性を自覚し、

ノロウイルス食中毒・感染症を防ぎましょう。

よし！
対策しましょ!!

なぜこの対策が必要なの？

対策に関連する各種データや事例、クイズ等はここからチェック! ▶▶▶



いのちをつなぐ

SARAYA