

ノロウイルス食中毒予防の4原則

持^も

ちこまない



たいちょう わる
体調が悪いときは
ちょうり じゅうじ
調理に従事しない



てきせつ おうとぶつ しょり
適切な嘔吐物処理



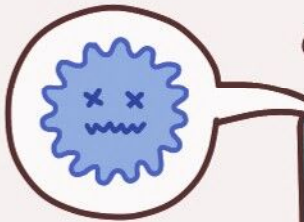
ひ
る
げ
な
い

加^か

熱^ね
す
る

ちゅうしんぶ
中心部まで

85~90℃ 90秒加熱



ただ てあら てってい
正しい手洗いの徹底



つ
け
な
い