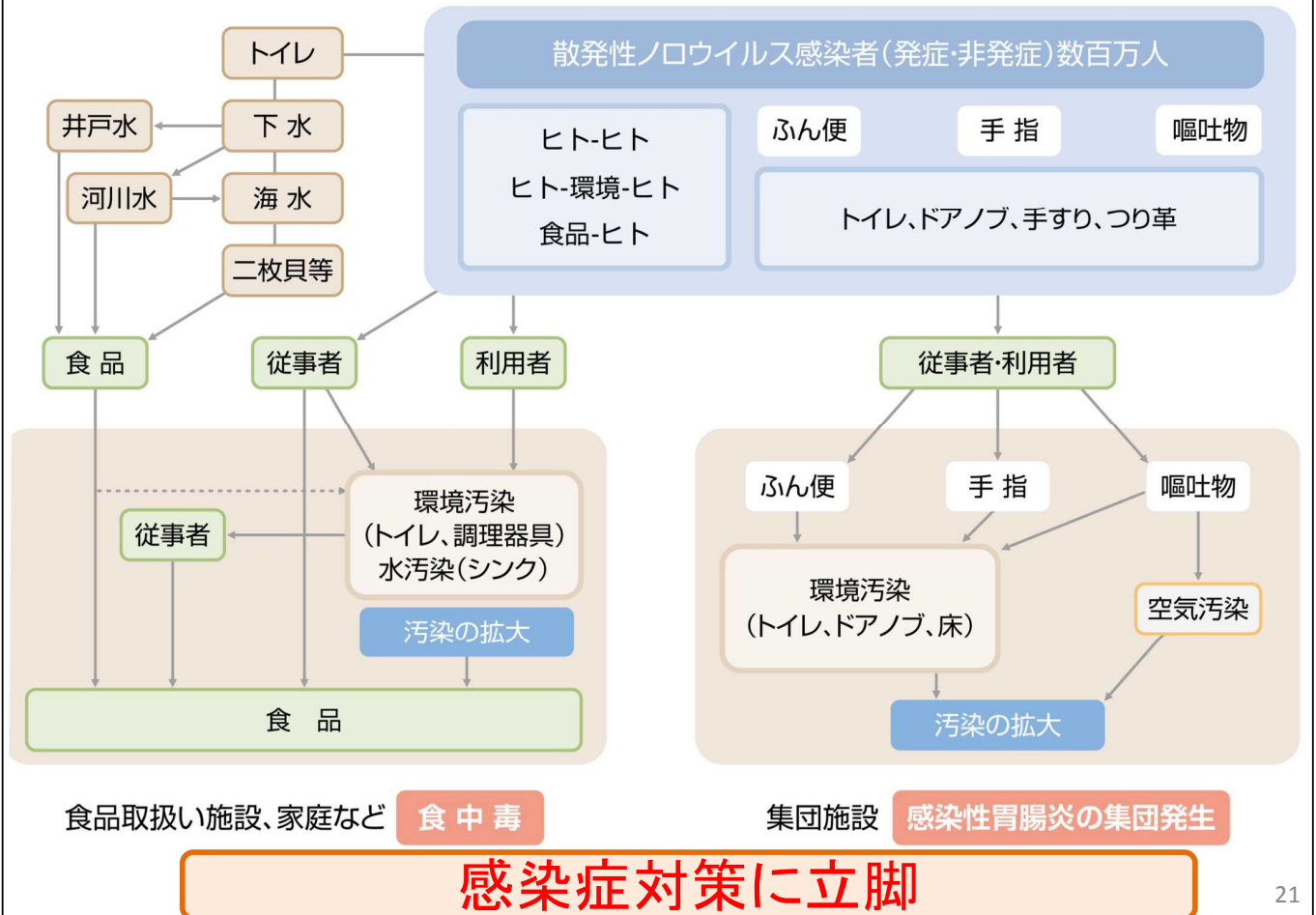


食中毒・集団感染に至るノロウイルスの侵入・拡大経路



ノロウイルス食中毒を予防するための4原則

食中毒予防3原則

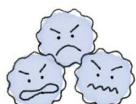
食中毒菌を

- 1 **つけない** 清潔に調理
- 2 **増やさない** 冷却して保存。迅速に調理
- 3 **加熱する** 加熱して、菌を死滅させる

ノロウイルス食中毒予防4原則

- 1 **持ち込まない** 調理施設に持ち込まない
- 2 **拡げない** 調理施設を汚染させない
- 3 **加熱する** 加熱して、死滅させる
- 4 **つけない** 食品に汚染させない

持ち込まない



拡げない



加熱する



つけない



ノロウイルスを持ち込まない

従事者



ノロウイルスに感染しないための対策
(手洗いなど)

- 感染したら仕事を休む
- 入室前の手洗い
- 健康状態の把握・管理

関係者



利用者



食品



飲食店

- 利用者専用トイレの設置など施設の改善
- 利用者に対する注意喚起

ノロウイルスを拡げない

嘔吐物の適切な処理



トイレ後の手洗い
定期的な消毒・清掃



調理時の交差汚染防止



下痢便後の適切な処理

