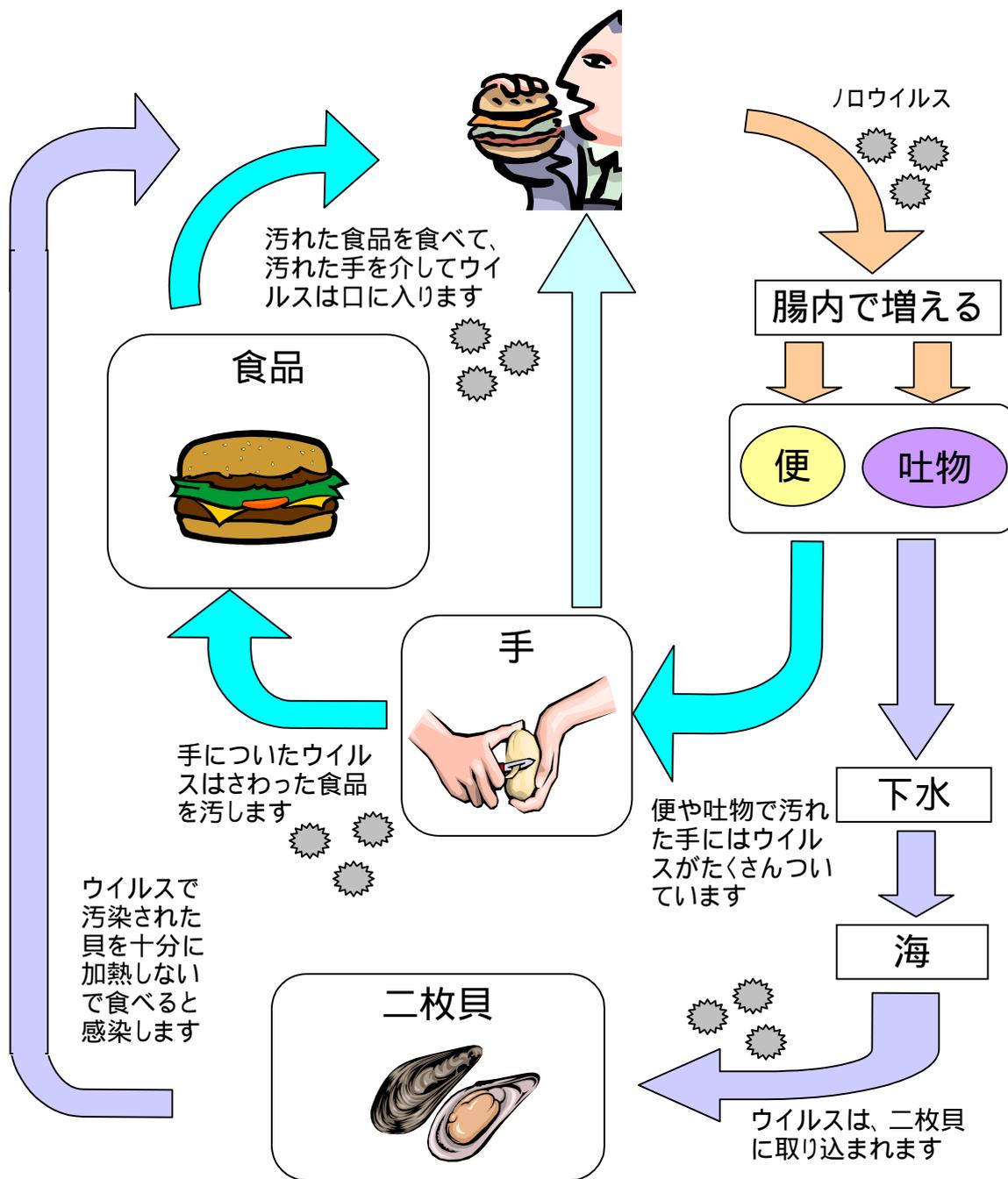


ノロウイルスによる食中毒・感染症を防ごう！



ノロウイルスによる食中毒・感染症の予防方法

加熱する料理は、十分に火を通してから食べましょう。
調理の前、トイレの後、吐物やおむつの処理の後には、手をよく洗いましょう。

ウイルスで汚染したと思われる調理器具は、よく洗って消毒しましょう。

吐物などの処理は素手で行わず、使い捨て手袋などを使い、ふき取ったぞうきんは塩素剤などで消毒して捨てましょう。