



ねり丸まると一緒に防ごう！ NERIMARU

ねりま食品衛生だより第50号
発行：平成26年10月3日

ノロウイルス食中毒・感染症！

ノロウイルス食中毒予防の基本は、「きっちり手洗い」「しっかり加熱」です！
ねり丸から、上手な手洗い方法を教えてもらいましょう！
「消毒」もとても大切ねり～

きっちり手洗い！

手洗い方法は裏面を見るねり～



外から帰ったとき



料理・食事の前



トイレのあと

生ものをさわったあと

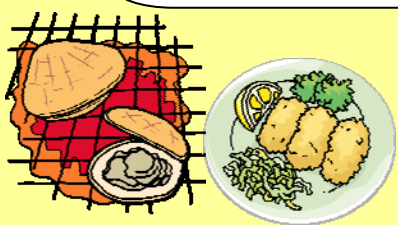


しっかり加熱！

貝が開いてもしっかり加熱続けるねり～



カキ・アサリなどの二枚貝にはノロウイルスがいる可能性があります



ペットボトルを利用した消毒液の作り方

アルコール、逆性石けんはあまり効果がないねり～



消毒には、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)を使いましょう！
※家庭用漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム5%の場合)

衣類・調理器具の消毒 (0.02%塩素液)	ふん便・おう吐物の処理 (0.1%塩素液)
<p>250倍希釈</p> <p>原液8ml 水2L</p>	<p>50倍希釈</p> <p>原液40ml 水2L</p>

※キャップ1杯 約20ml 誤飲防止のため、ラベルを貼りましょう！



ねり丸
NERIMARU

てあら といっしょに手を洗おう!

① ^{せっ}石けんをよくあわだてて



② ^て手のひらをあわせてゴシゴシ



③ ^て手のこうをゴシゴシ



④ ^{ゆび}指のあいだをゴシゴシ



⑧ きれいにながしたら、よくふきましょう!



^{せっ}石けんはよく
^{あら}なが
^あ洗い流すねい~!

⑦ ^{てくび}手首をにぎってグリグリ



^{はんたい}反対もゴシゴシ

⑥ ^{おやゆび}親指をにぎってグリグリ



⑤ ^{ゆびさき}指先を手のひらでゴシゴシ



^{はんたい}反対の指もわすれずに

^{はんたい}反対の親指もグリグリ

^{はんたい}反対の手首もグリグリ

^て手をふかないで、ぬれたままにすると、手が荒れちゃうよ!