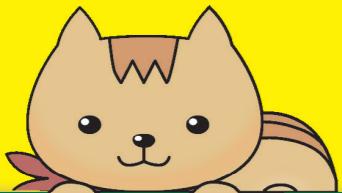


# ノロウイルスによる 感染・食中毒には 予防が大切です



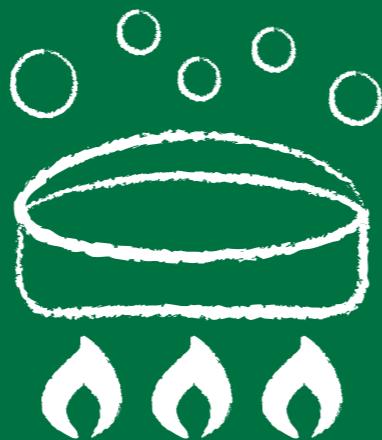
## 手を洗う

外出から帰った時、調理の前、食事の前は、石けんでていねいに手を洗いましょう。



## 加熱する

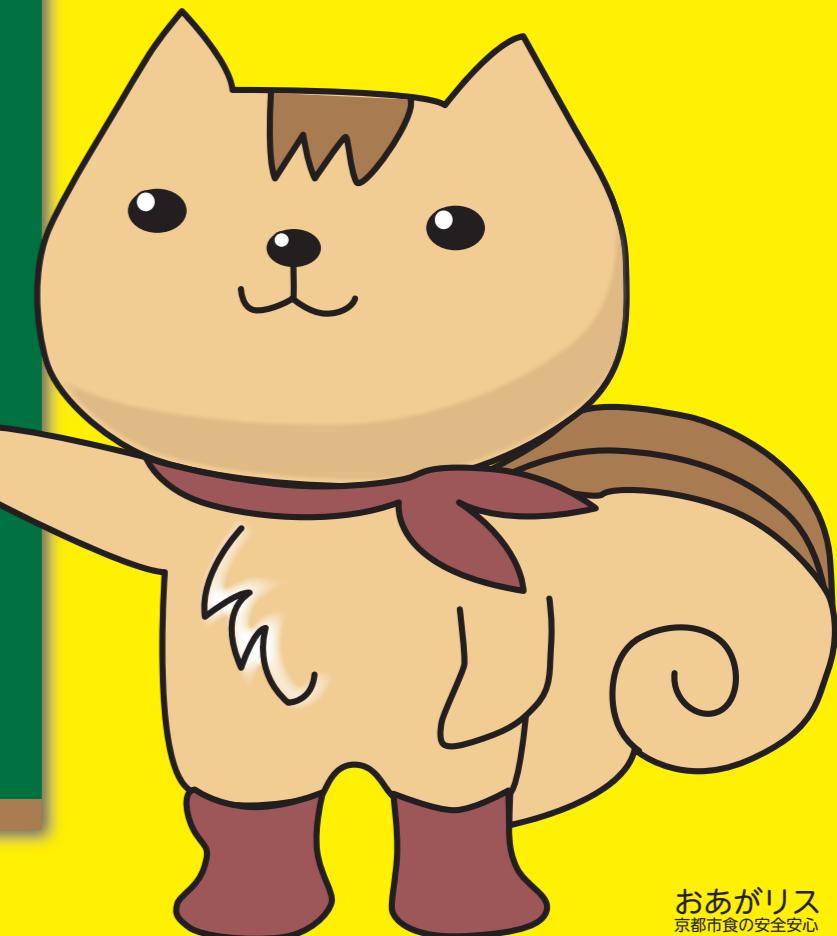
食品や食材は、中心温度85～90°Cで90秒以上しっかりと加熱しましょう。



## 消毒する

次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)を0.02%に薄めた液で食器や器具の消毒をしましょう。

※キャップ1杯(約5ml)の塩素系漂白剤(5%)を1ℓの水で薄めてください。



## こんな症状にご注意

下痢、おう吐、腹痛などが主な症状で、微熱を伴うこともあります。  
潜伏期間は24～48時間で、症状は1～2日続きます。



京都市はSDGsを支援しています。



発行月:令和元年11月発行 京都市印刷物第312301号  
問合せ先:京都市保健福祉局医療衛生推進室健康安全課 TEL:075-222-4244 FAX:075-222-4062

おあがりス  
京都市食の安全安心  
啓発キャラクター