

その1 消毒

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。



その2 加熱

食品や食材は、中心温度85～90℃で90秒以上しっかり加熱しましょう。



3つの予防

その3 手洗い

外出から帰ったとき、調理の前は、石けんでいねいに手を洗いましょう。

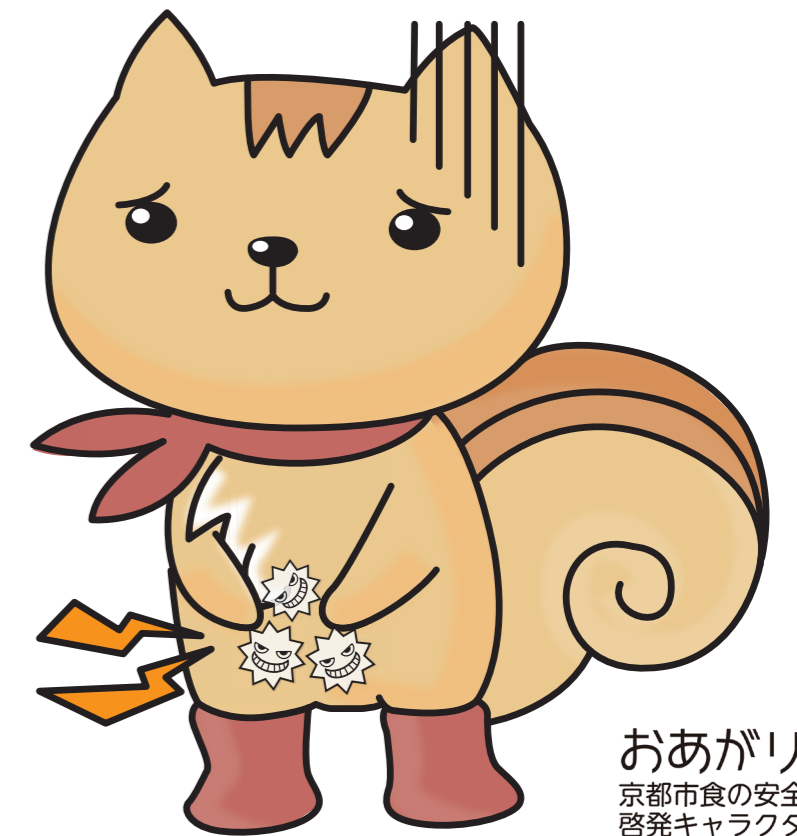


ノロウイルスに注意!!

ノロウイルスによる感染症・食中毒には
予防が大切です!

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。



おあがりス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

※新型コロナウイルス感染症にも有効です!



京都市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



発行月: 令和2年12月発行 京都市印刷物第022410号
問合せ先: 京都市保健福祉局医療衛生推進室医療衛生企画課
TEL: 075-222-4244 FAX: 075-222-4062