



冬場のノロウイルスに要注意！！

# 食中毒が一番多いのは冬だった



## 食中毒を防ぐポイント

### 「持ち込まない」

ウイルスに感染した場合は、調理場内に入らない



### 「ひろげない」

こまめな手洗いと定期的な調理器具の熱湯消毒



### 「つけない」

食品にウイルスをつけない



### 「やっつける」

加熱によってウイルスを死滅させる

## \* 正しい手の洗い方 \*

手に付着したウイルスは、水で洗うだけでは取り除けません。指の間や爪の中まで石けんを使って洗いましょう。



1 流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



2 手の甲をのばすようにこすります。



3 指先、爪の間を念入りにこすります。



4 指の間を洗います。



5 親指と手のひらをねじり洗います。



6 手首も忘れずに洗います。

看護のことでお困りのことがあればお気軽にご相談下さい

☎0952-29-2600  
緒方まで



訪問看護ステーション  
きぼう