

# りはっぴねす

ワンポイント  アドバイス!

## 家庭での食中毒予防

2015 年秋以降、全国のノロウイルス集団感染事例において、これまで検出例の少なかった遺伝子型「GⅡ.17 型」が検出されています。免疫をもつ人が少なく大流行の恐れがありますので、予防を心掛けましょう。

### 食中毒予防 ③ 原則 - みんなで気をつけよう -

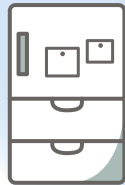
#### つけない

流水・せっけんによる手洗いを行って、人から食材への汚染を防ごう！



#### ふやさない

10℃以下では菌の増殖がゆっくりになります。生鮮食品や惣菜は早く冷蔵庫へ入れましょう。



#### やっつける

加熱によって菌やウイルスは死滅します。肉や魚だけでなく野菜も加熱すると安全です。



参考：政府広報オンライン

#### 持ち運ばない

下痢などの症状がある方は、直接食品に触れる作業はしないようにしましょう。また、不必要な外出は避けましょう。

#### ひろげない

トイレのふたを閉めずに流すと水滴が飛沫になってウイルスが長時間漂います。閉めてから流すクセをつけましょう。

