



①手洗いは調理前・
食事前・トイレの後
など、石けんで30秒
ほど時間をかけて
丁寧に行いましょう

しっかり手洗いで
手についた
ウイルスを減らす！

熱や消毒で
ウイルスを死滅
させる！

ノロウイルスの予防のためには
「手洗い」「加熱」「消毒」の
3つが大切です



ノロウイルスは一般的な
アルコール消毒では効果
が期待できません

③調理器具は熱湯や
塩素系の漂白剤を
使用して消毒しま
しょう

食べ物の中心部が
85°C~90°Cで、
90秒間以上加熱が目安



②食べ物の中心部が
85°C~90°Cで、
90秒間以上加熱が目安