

7. 请注意冬季诺如病毒引起的食物中毒!

诺如病毒食物中毒预计将在今冬流行。诺如病毒是一种会引起恶心、呕吐和腹泻等症状的病毒，其特征是具有极高的传染性。通过遵守以下四项原则，进行预防吧!



① 避免带入

如有腹痛或腹泻症状请勿进入烹饪区。



② 避免粘附

每次进行烹饪或盛菜等工作前，用香皂仔细洗手。



③ 杀菌

要杀灭诺如病毒，需要用 90 秒以上的时间将食品的核心温度加热至 85~90℃。



④ 防止传播

处理感染者的呕吐物和排泄物时，请使用口罩和塑料袋等，充分进行二次感染预防措施。

※诺如病毒是一种引起非细菌性急性胃肠炎的病毒。(摘自维基百科)



详情请浏览厚生劳动省的网站:「诺如病毒相关问答(ノロウイルスに関する Q&A)」。

URL :

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

咨询: 食品卫生课 ☎054-249-3162



翻译:
静冈市 国际交流课