

ノロウイルスに



要注意!!



石鹸で手を洗う!

トイレの後
調理の前
食事の前



アルコール消毒は
ノロウイルスへの効果は
期待できません!

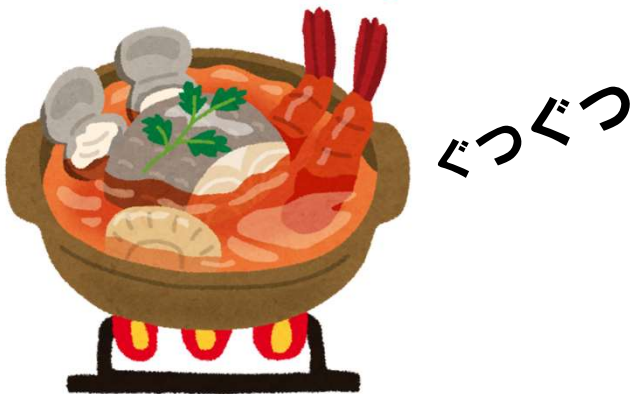
選ぶ!

「生」の表示は
「生食用」では
ありません!



生食用でない二枚貝は、
しっかり加熱されるメニュー
にしましょう!

しっかり加熱!



食材の中心までしっかりと
加熱しましょう!
(85~90℃で90秒以上)

ひかえる!

腹痛・下痢・
おう吐の症状が
出ています



胃腸炎症状のあるときは、
アルバイト先などへ伝え、
調理を控えましょう!

