



## 食中毒予防が必要なのは夏だけではありません！！

食中毒は1年を通して発生します。特に毎年11月から2月にかけての冬場は、ノロウイルスによる食中毒が多発しています。ノロウイルスは小さな球形をしたウイルスで、非常に強い感染力をもっています。ノロウイルスが付着した手で調理し、そのノロウイルスが付着した食品を食べたりするなどして、ノロウイルスに感染することで起こります。

### とにもかくにも手洗いが大切！！

洗い残しが多い、指先や爪の間、指と指の間、  
手首などは特に意識してしっかり洗いましょう！！



#### 【家庭でできる食中毒予防のポイント】

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、「加熱」「手洗い」「消毒」をしっかりと行いましょう。ノロウイルスによる食中毒の原因としては、人から人への感染が最も多いことから、周りの方々とも声をかけあって、一緒に手洗い、調理器具や調理台の消毒を徹底することが重要となります。



地域の行事など広くお知らせしたい情報がありましたら、下記地域担当へご相談ください。

龍田まちづくりセンター 地域担当：岡村・吉良・濱崎

TEL：096-339-3323 FAX：096-338-3274

龍田まちセン管内（龍田・楠・武蔵・弓削・楡木・龍田西校区）の地域情報は、熊本市北区ホームページの「龍田まちセン管内 電子回覧板」で紹介しています。ぜひ、ご覧ください！



龍田まちセン 電子回覧板



龍田まちセン  
電子回覧板  
QRコード➡

