



～ノロウイルスに気を付けて～

食中毒予防講習会

手洗いチェックもしてみよう

※ノロウイルスとは
手指や食品などを介して感染し、胃腸
炎症状を起こすウイルスです。
一年を通して発生しますが、特に冬季
に流行します。

冬はノロウイルスによる食中毒が多くなります。この機会にぜひ
予防のポイントを学びましょう！

内 容 ・ ノロウイルス食中毒の予防について
・ 正しい手洗い方法

日 時 11月15日【土】
午前10:10～11:05
講習終了後の11:05から手洗いチェッカー
でご自身の手洗いをチェックできます。

会 場 小樽市保健所 講堂
(小樽市築港11番1号
ウイングベイ小樽一番街4階)

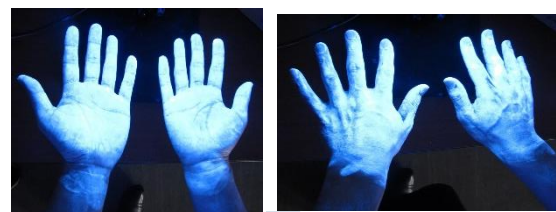
参 加 費 無 料です。(定員 50名)
どなたでもご参加いただけます。
logoフォーム、電話で事前
にお申込みください。



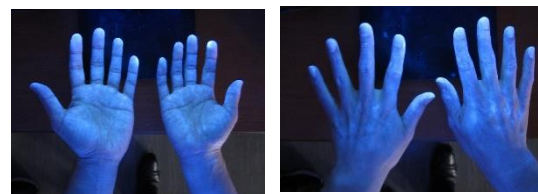
締 切 11月13日【木】

こちらからも申し込めます

前



後



専用ライトの光を当てると洗い残し
が分かります。
自分の手洗いをチェックしてみま
しょう。



レッタくん

