



ご利用中のご様子です!!

皆様がトレーニングをされている姿を撮らせていただきました!



～ノロウイルスについて～



ノロウイルスは11月から患者数が増加し、1月をピークに3月まで多い時期が続きます。予防には食事の前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく洗い、流水で十分に流しましょう。加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通しましょう。二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、ウイルスを失活させるには、中心部が85℃～90℃で90秒間以上の加熱が必要とされています。まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗いましょう。熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒が有効です。