

# NO!

# ノロウイルス

## 感染防止チェックリスト

持ち込まない



調理者感染は二次感染のリスクがあります。  
腹痛や下痢の症状がある場合は調理を控えましょう。

つけない



調理前には石鹸で手を洗いましょう。特に指先や爪の間は念入りに。  
アルコール消毒は効果がありません。

やっつける



ノロウイルス対策には加熱が重要です。  
中心温度 85-90℃、90 秒以上加熱しましょう。

拡げない



ノロウイルス発生時は消毒を徹底します。特に嘔吐物処理時はマスクや手袋を着用し、塩素系消毒剤で拭きましょう。

感染防止対策には「次亜塩素酸ナトリウム」

# ピューラックス®

第2類医薬品 次亜塩素酸ナトリウム6%



ピューラックスについて



ノロウイルス感染防止対策について



ピューラックス専用希釈装置

## ミニクロペット® WR

施設・事業者様向け製品



使用動画はこちら

