



感染症対策に4つの「ない」を！



もちこ
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。



ひろげ
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。



つけない

調理前には石鹼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。



ふやさ
ない

冷凍してもノロウイルス対策にはなりません。
加熱処理が重要です。
中心温度 85~90°C、90 秒以上加熱しましょう。

本気の感染防止対策には「次亜塩素酸ナトリウム」

一般的な感染症対策として、消毒用エタノールや逆性石鹼（塩化ベンザルコニウム）が用いられることがありますが、ノロウイルスを完全に失活化する方法としては、次亜塩素酸ナトリウムが効果的。

次亜塩素酸ナトリウム6%を成分とする医薬品の殺菌消毒剤「ピューラックス」は
厳重な製造管理と品質管理で「成分本来の真価」を発揮します。

ピューラックス®

第2類医薬品 次亜塩素酸ナトリウム6%



早めの準備が効果的です！



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



ノロウイルス
感染防止
リーフレット