



ウイルス性食中毒対策のご提案

正しい手洗いを実践し、アルコール製剤を有効に使いましょう!!

予防さえしっかりすれば決して怖くはありません。

感染ルートで最も多いのが人の手に付着したウイルスが、手に触れるものを介して連鎖的に感染していくパターンです。対策として正しい手洗いを実践し、またアルコール製剤を有効活用してウイルス性食中毒を未然に防ぎましょう。

感染予防は手洗いから

○始業時 ○トイレ使用后 ○食材を替えた時 ○終業時



① 流水でよくぬらし
石けんをつける

※指輪や時計は外すこと



② 特に爪や手首は
念入りに洗う

※30秒程度



③ 流水で十分にすすぎ
石けんを洗い流す

※20秒程度



④ ペーパータオル等で
水分をよく拭取る

※布タオルの共用はしない



⑤ アルコール製剤を
まんべんなく噴霧し
よくすりこむ

手洗い殺菌洗浄剤

(医薬部外品)

セハ-薬用CW泡ハンドせっけん

- 天然由来の洗浄成分
- 保湿成分ヒアルロン酸とコラーゲン配合
- 殺菌成分が食中毒菌に効果的
- 無香料、匂い移りがありません

レストラン、洋菓子、ベーカリー店、
介護施設、食品工場、オフィス…
あらゆるユーザー様に おすすめ致します。



500ml



2L詰替え

セハノールSS-1

NV63

酸性

ウイルス
99.9999%減少 (A判定) !!

酸のパワーで
強力除菌!!



500ml



4L詰替え

- ウイルスに効果的
- 食品にかかっても安心・安全



ノロウイルス食中毒 予防対策のまとめ

- 対策① 手肌にやさしいCWハンド泡せっけんでしっかり手洗い。
- 対策② 調理器具やドアノブなどから接触感染を防ぐための消毒。
- 対策③ 食材を十分に加熱する。(85℃・1分以上)二枚貝は特に注意が必要。



器具
機械
施設

お問合せは・・・株式会社 キッチングッズ