

Vol.
25

Cleanpedia

クリーンペディア

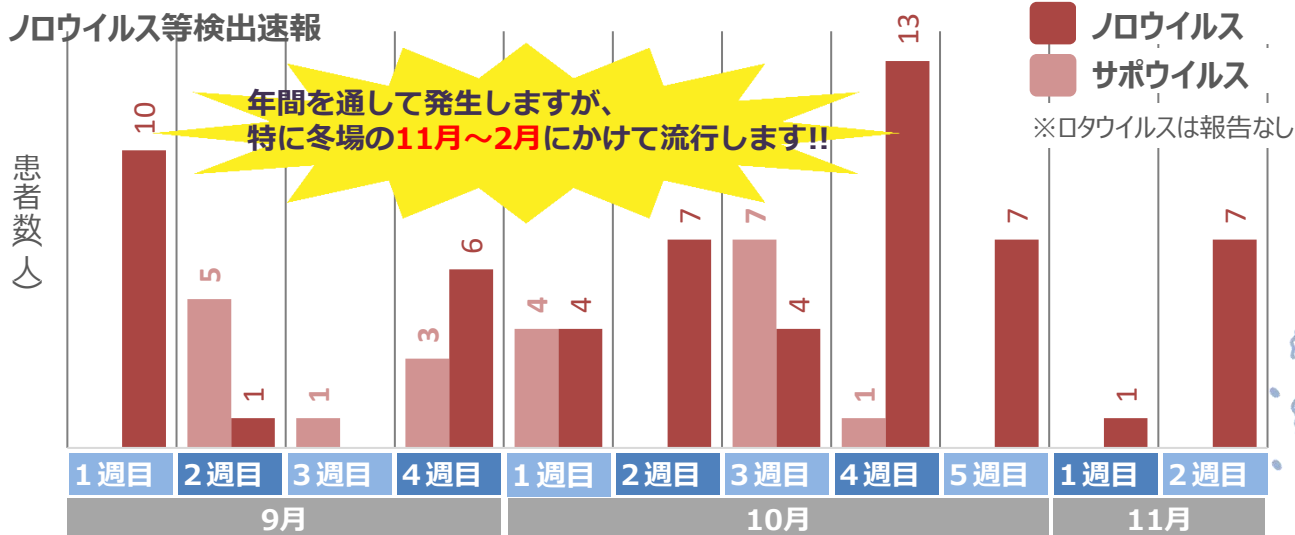
寒いからコタツが最高だねえ～

寒い季節は感染性胃腸炎に気を付けて！

今年も流行期がやってきた！感染性胃腸炎に注意 ⚠

感染性胃腸炎とは、主にウイルスなどを原因とする胃腸炎の総称です。原因となるウイルスには「ノロウイルス」「サポウイルス」「ロタウイルス」などがあります。下の図は、直近(9月～11月2週)までに報告された患者数を表しています。

ノロウイルス等検出速報



特にノロウイルスは大規模な食中毒事故を発生させる恐れがあり対応を間違えると営業停止処分となることも…

それは大変だ！

	ノロウイルス	サポウイルス	ロタウイルス
感染～発症まで	24～48時間	12～48時間	48時間
発症期間	3日以内	1～2日	1～2週間
症状	下痢、嘔吐、発熱	感染経路	経口感染
特徴	- 乳幼児から高齢者まで幅広い年齢層に症状をきたす。 ①感染症としての顔 ②食中毒としての顔をもっており、食中毒が発生した場合は利用者やお客様を巻き込んだ大規模な事故となる恐れがある。		乳幼児期にかかりやすい。大人は殆どの場合、症状がでないが、高齢者の場合は重症化してしまうリスクがある。



Recommend

除菌・除ウイルス効果がアップ!!
手指用殺菌洗浄剤

2023年リニューアル/
セーフメイトノロCS

医薬部外品



詳細はこちらから
ぜひご覧ください



製品紹介



製品紹介動画



※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

職場での感染拡大、食中毒事故を予防しましょう

持ち込まない

- 調理従事者に症状が出た場合
食品を直接取り扱う作業をしないようにする
ウイルス感染者の手を介して大規模集団感染が発生した事例あり



つけない

- 適切なタイミングで手洗いをする、手袋を着用する
- 調理器具等の洗浄、消毒、使い分けをする



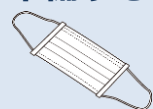
やっつける

- 中心部までしっかり加熱調理 ※目安は85~90℃で90秒間以上

ひろげない

ウイルス感染者が使用した食器の処理・消毒のポイント↓

準備するもの



使い捨てマスク



使い捨て手袋



使い捨て保護衣



バケツ



ビニール袋



ハサミ

①使用した食器をビニール袋に入れ、厨房まで持ち帰る



ゴム手袋着用



②バケツに次亜塩素酸ナトリウム希釈溶液を作る



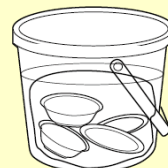
濃度：0.02%(200ppm)

③ビニール袋をバケツ（次亜希釈液）の中に入れ、
上部をハサミで切り、希釈液に入れ袋のまま10分以上浸漬する

ハサミは洗浄後、
85℃で1分以上熱湯
消毒し、乾燥させる



10min..



出典・参考：(公社)日本食品衛生協会HP

「ノロウイルス等検出速報」(国立感染症研究所)(<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>)を加工して作成

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴビル ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区靉本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK・Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。