

いのちをつなぐ

SARAYA

新たに知見により

ノロ対策が

かわります！

最適な
薬剤選択で
効率的に！

© SARAYA CO., LTD.

国立医薬品食品衛生研究所が実施した「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」を受けて、大量調理施設衛生管理マニュアルが改正され、器具・容器等の洗浄後の殺菌方法が追記されました。

内容
抜粋

塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。

参考:平成28年7月1日付 厚生労働省通知 生食発0701第5号「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

アルコール製剤

火気注意

アリペットNV

調理器具や手指が触れる箇所の除菌に。

pHを弱酸性に調整することでノンエンベロープウイルスを含む広範囲の細菌やウイルスに効果を発揮。

エタノール濃度50.0W/w%の食品添加物アルコール製剤。



左から: 500mL スプレー / 5L/20L B.I.B.

お問合せ

サラヤ株式会社
TEL.06-6797-2525

サラヤのHACCPが、学校給食を変える。★ HACCP

Ensuring clean and safe food manufacturing