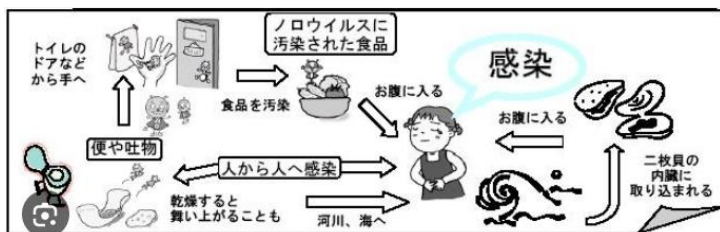


ノロウイルス感染予防の徹底について

お疲れ様です。



店舗において、パート従業員がノロウイルスに感染事例が発生しました。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、人から人・人から食材へと広がる恐れがあります。集団感染につながる恐れがあるため、以下の対策を徹底してください。

1. 手洗い・消毒の徹底



- 石けんと流水で30秒以上しっかり手を洗う→手指もしっかり消毒（二度洗い）
- 次亜塩素酸（ジアニスト）で消毒徹底→調理開始前は調理台をジアニストで拭く

2. 体調不良時の対応



- 嘔吐・下痢・発熱等の症状がある場合は無理をせず出勤しない

→あなたの体を守ることが、同僚やお客様を守ることにつながります。

3. 調理・食材管理の注意（人から食材への感染を防ぐために）

- 調理前後は必ず手洗い・消毒を行う



- コールスローや加熱した後の食材の盛り付け時は必ず手袋を着用する

△ ノロウイルス感染症の8割は「人」から広がります！

ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

別紙は、ジアニストについてです。ご確認よろしくお願いいたします。