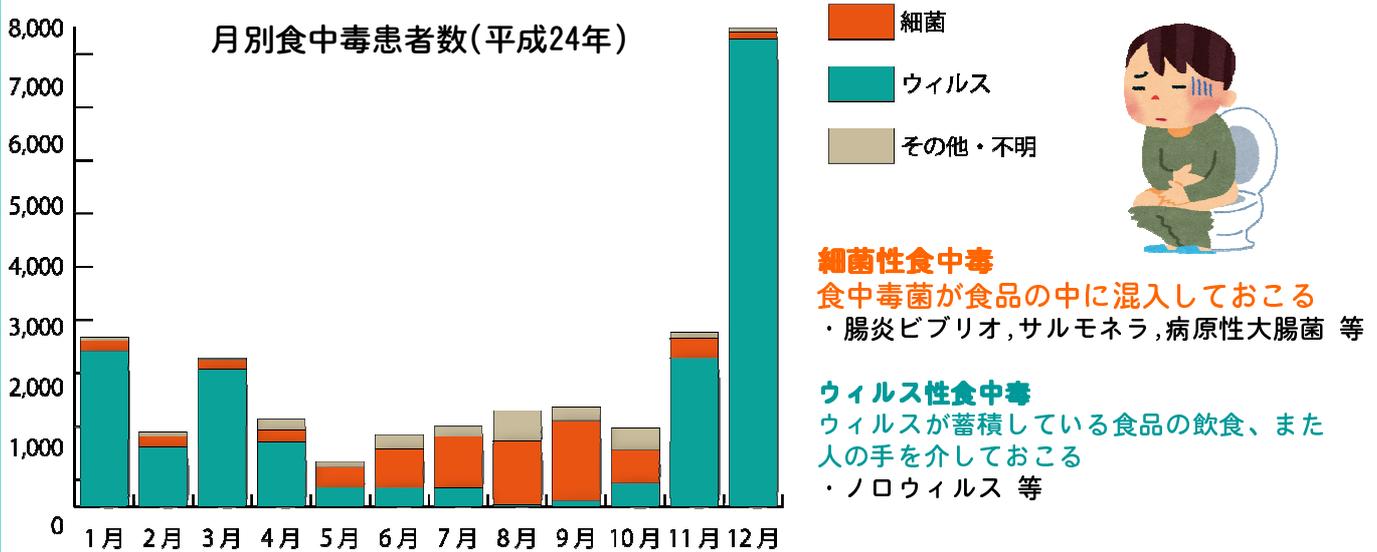


年間を通して多い食中毒! 油断せずに対策を!!



細菌性食中毒

食中毒菌が食品の中に混入しておこる
 ・腸炎ビブリオ, サルモネラ, 病原性大腸菌 等

ウィルス性食中毒

ウィルスが蓄積している食品の飲食、また人の手を介しておこる
 ・ノロウィルス 等

夏に多い細菌性食中毒、近年多発する冬のウィルス性食中毒 年間を通じた食中毒対策を!!

おおよその傾向では、高温多湿な夏場に最盛期を迎えるといわれていた食中毒ですが、平成18年暮れころから、ノロウィルスによる感染症と食中毒が猛威をふるいました。比較的安全とされていた冬期に多発し、近年、保育園、学校、高齢者施設で集団発生が起こることから、近年特に注目されています。こうした背景には、細菌・ウィルス等の微生物の生存性や生態、そして私たちの食生活、生活・自然環境の変化が複雑に絡み合っていると考えられます。

食中毒を防止するために、年間を通じて具体的な食中毒対策を行う必要があります。

三原則を守って食中毒を予防しよう!

つけない



食中毒菌が手や調理器具を介して食品に付着し、増えることで食中毒を起こすことがあります。基本は手洗いです。自らが細菌の運び屋にならないように、こまめに手を洗いましょう。

増やさない



一般に食中毒菌は、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。また、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大事です。

やっつける



一般に食中毒菌は熱に弱く、食品に細菌がついていても加熱すれば死んでしまいます。加熱はもっとも効果的な殺菌方法です。また、調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒することが大切です。

KOGANEI

超!おててきれい

PAT. PEND.

手にやさしくパワフル除菌!

ノロウイルス、インフルエンザウイルス
にも効果あり!

洗面台などで手軽に使用できる

低刺激臭、低濃度で手にやさしい

ウイルス・細菌を除菌する効果がある



EHP60
微酸性次亜塩素酸水生成装置

コンパクト& 自動出水

コンパクト設計のため、洗面台などに設置して手軽に使用できます。またセンサー式の自動出水なので衛生的で便利です。



微酸性・低塩素濃度

手にやさしい微酸性と刺激の少ない低塩素濃度のため、
手軽にご使用いただけます。

安全

食品添加物に指定されていますので、
安心してご使用いただけます。

いろんなところで

病院、介護施設、ホテル、レストラン、学校、食品加工業など



株式会社 ニノテック 福島県郡山市島2-44-2 TEL:024-935-1710

※お問い合わせについては、弊社担当（制御部加藤）、又はHPの「お問い合わせ」
ページからお問い合わせください。 HP : <http://www.ninotec.co.jp/>

消耗品 EHPW-5
(調整食塩水5ℓ)



書類送付のご案内

今回、お客様の参考にして頂ければと、弊社情報誌「ニノテックアラカルト」
を同封させて頂きました。今後も情報がありましたらこのような情報誌を送付
させていただきたいと考えております。エコ・環境の観点より、情報誌がご不要
の場合は、お手数ですが、下記担当者までご連絡をお願いします。
営業企画室 伊藤美由 : TEL 024(935)1700 FAX 024(935)1706