

# ノロウイルス食中毒 5大対策



ノロウイルスは食中毒発生件数、患者数共に1位！  
今シーズンは大流行の恐れあり！徹底して食中毒を予防しましょう。



## 下痢やおう吐があれば出勤停止！



- \* 会社手配の検査でノロウイルス陰性を確認しないと勤務再開できません。
- \* 公休時の体調不良も、出勤前までに報告。



※ 胃腸炎と診断された場合も同様  
詳細な対応は、ストコン ガイドブック内の**従業員体調不良時の対応**を参照

## 手洗い

出勤時、トイレ後、  
休憩後には、  
ルールどおりの手洗い。



詳細は、**手洗いポスター**を参照

## おう吐物の処理

おう吐物処理キット使用。  
処理の記録をつける。



詳細は、**Q&A資料、おう吐物処理の手順**を参照

## トイレ使用時の約束

エプロンを外し、  
トイレ専用靴に  
履きかえる。



## 触れる場所の消毒

ドアノブ、水道の蛇口、  
冷蔵庫の取手、  
トイレ便座や周辺は、  
毎日スーパーセーブで消毒



詳細は、**Q&A資料**を参照