



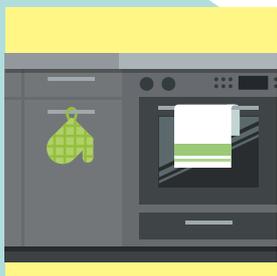
食品添加物 殺菌料

ジアミスティー[®]で

ノロウイルス対策

どこにでもいるノロウイルス！

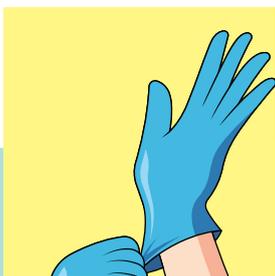
厨房内



調理器具



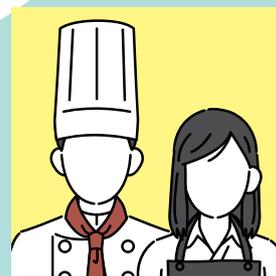
食品手袋



白衣



調理スタッフ



予防の基本

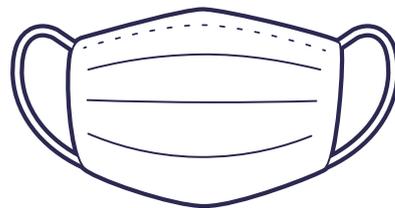
1 手洗い



2 食品手袋装着



3 マスク装着



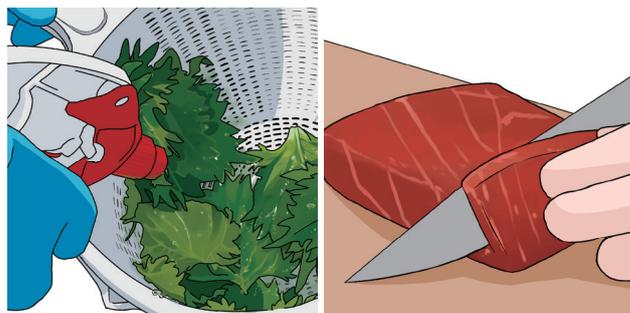
ジアミスティー[®]の 二次汚染予防方法

- ①食品と食材に触る直前の調理器具
(まな板、包丁、ボール、バットなど)
- ②食品手袋



必ず毎回、「ジアミスティー[®]」で
スプレー噴霧し殺菌処理後に調理を行う

ジアミスティー[®]の 一次汚染予防方法



加熱処理しない生食食品は
表面全体を「ジアミスティー[®]」で
スプレー噴霧し殺菌処理後に
調理 (切り分け、盛付けなど)、提供する