

130th
Anniversary

私達のグループ会社である「服部工業株式会社」が先日創業130周年を迎えました。鍋の修理から始まり、現在は「給食で笑顔」のお手伝いをする釜と炊飯機のメーカーとして、無事に130年の歴史を刻む事が出来ました。厨房で頑張る皆様のおかげでございます、本当にありがとうございました。今後新たな歴史を刻んでいく服部グループの活動をfacebookを通じて紹介していきますので、是非ご覧ください。前回のニュースでお知らせした、ライスガールの漫画も併せてよろしくお祈りします!



130年の歴史の節目に釜という原点へ回帰し、厨房で働く皆様にさらなる笑顔をお届けします。そんな皆様の笑顔とハッピーをFacebookにて集めています!

facebook

服部工業

検索

<https://www.facebook.com/hattorikogyo>

STOP THE ノロウイルス ◆異型ノロウイルス?◆

今年はニュースなどで大流行の兆しがあると報道されている「ノロウイルス」。というのも今まで主に流行していたのは「GII・4」型なのですが、昨年3月に「GII・17」という遺伝子型の変異株が初めて検出されました。症状は従来型と同じ程度と見られていますが、従来型の一部が変異したウイルスや過去になり遺伝子型のウイルスには免疫を持っていない人がほとんどな為、予防や対策をしっかりと行わないと多くの方が今まで以上に感染する確立が高くなる恐れがあります。そこで、今回はノロウイルス対策をもう一度おさらいします!!

① 手洗いの徹底!

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。常に爪を短く切って、指輪等はずし石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄します。すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

② 食品の加熱処理

食品の中心温度85~90℃で90秒以上の加熱を!!ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、食品取扱者や調理器具からの二次汚染を防ぐことに加え、食品を中心部までしっかり加熱することが大切です。

③ 健康管理

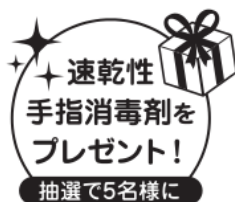
人から人への汚染を広げないためにも個人の健康管理が重要です!普段から感染しないように、食べ物や自分自身および家族の健康管理にもしっかりと気を配り、いつもと何か違うと感じたときはすぐに、職場の責任者などに相談してください。ノロウイルスは経口感染、接触感染、飛沫感染することがあるため手洗い・うがいを励行しましょう。

④ 消毒

多くの人が触れる個所は、ウイルスが付着している可能性が高く、そのような場所をこまめに清掃することが感染拡大を防ぐポイントとなります。洗剤などで十分に洗浄してから、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで拭きましょう。また、感染者が触れた可能性のある、食器なども、厨房に戻す前に次亜等に浸して消毒してから戻すようにしましょう。

⑤ 糞便・おむつ・吐物の適切な処理

ノロウイルスが感染・増殖する部位は小腸と考えられています。その為、嘔吐物等には大量のウイルスが存在している可能性があります。次亜塩素酸ナトリウム等を使用して素早く適切に処理をして感染を防ぎましょう。



ウイルス・真菌にも効く速乾性手指消毒剤「ウィル・ステラVH」60mlを抽選で5名の会員様へプレゼントします。ご応募頂ける会員様は、施設名・お名前・送付先住所・お電話番号を明記のうえご連絡ください。※当選は発送をもってかえさせていただきます。

FAX: 0120-842-860 または **メール: artec@842581.com** まで