

これからの季節におすすめ!!

NoRostar

ノロスター®

食品添加物

弱酸性



ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが特に冬季に流行します。本格的なシーズンに入る前に、衛生対策はお済みでしょうか？

ノロウイルスの感染経路は二枚貝、というのは有名ですが実は近年はノロウイルスに感染している食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、増加傾向にあります。潜伏期間(感染から発症までの時間)は24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。

通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。そのため知らず知らずのうちに感染しており(保菌者)、そのまま厨房に立つことで実は自分が感染源だった…ということにもなりかねません。

ウイルスと細菌の両方をカバーするのは「ノロスター」

ご希望にお応えして
小容量で新登場!!

100%食品成分使用で安心

今回ご紹介する「ノロスター」はアメリカ疾病予防管理センター(CDC)や食品衛生検査指針で推奨されている「複数のウイルス」で効果を検証済みのアルコール製剤です。

エタノール、有機酸に硫酸マグネシウムをプラスすることで、様々なウイルス、細菌を除去します。

また、食品添加物ですので使用場所を選びません。厨房はもちろん、ホールのイスやテーブル、トイレのドアノブやレバーにもご使用をおすすめしています。

(※使用に適さない素材もありますので使用上の注意をご確認の上ご使用ください。)



清潔感のあるおしゃれな
ボトルが人気です

今年のノロ対策の
強い味方になること
間違いありません。
ぜひご検討ください。

ウイルス除去率

99.999%

ウイルス試験(TCID50法)による
外部機関の実験結果

お得な大容量
(5L、20L)も
ございます。

※別途、詰め替え用の
ボトルもご用意して
おりますが、600ml
ボトルとはデザイン
が異なります。



ノロスター® 600ml



毎日の
衛生管理に

食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナール無料**

0120-171706

携帯電話からのご注文は

TEL: 072-641-8421

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1
e-mail: info@e-kyoei.co.jp
URL: http://www.e-kyoei.co.jp

編集後記

9月13日には埼玉、14日には長野の養豚場で「豚コレラ」の感染が判明し、感染の拡大が止まりません。昨年9月に岐阜県の養豚場で26年ぶりに豚コレラの感染が確認されて以来、1府7県(9月20日現在)で発生が確認されています。この事態を受けて農相は指針で禁じられえていたワクチン接種を可能にする方針を表明しました。

また、中国や韓国では、ワクチンも治療法もなく豚コレラより強力な「アフリカ豚コレラ」が流行しています。豚肉の供給が減り、価格への影響も出てきており、日本にもいつ入ってくるかわからず、水際対策が非常に重要となっています。