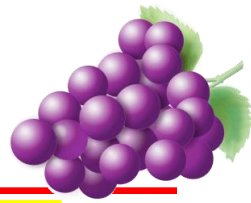


ノロVウェットシート使用場面（調理施設）



ダスターは細菌の二次汚染の危険性があるため、ノロVウェットシートで盛付台、まな板、包丁等を除菌、除ウイルス対策



調理従事者の手指を介した細菌、ウイルス等の伝播を予防するためノロVウェットシートで冷蔵庫扉取っ手、水道蛇口等を除菌、除ウイルス対策