

2007年1月10日
シダックス株式会社

**シダックスグループ
食の「安心・安全」への取り組み
ノロウイルスによる感染症対策について**

シダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役社長 志太勤一:以下シダックス)は、全国で猛威をふるっているノロウイルスによる感染症の予防対策の一環として、1月15日(月)までに、レストランカラオケ、社員食堂、病院、学校、スペシャリティー・レストラン等グループ内の全業態約3,000の店舗・施設において「嘔吐物処理用セット」の配備を完了致します。

シダックスでは、「衛生」をお客様の生命と安全を守る上で最も重要な事と位置づけ、年間を通して衛生管理活動を行っておりますが、特に食中毒の被害が出やすい夏季とノロウイルス被害が多発する冬季においては「衛生強調月間」としてグループ全従業員に更なる喚起を促しております。

本年度はノロウイルスが大流行していることに対応し、通常の手洗い・消毒の徹底、調理器具の塩素消毒、体調不良者の出勤停止等のルールに加え、感染源となる嘔吐物を適切に処理すべく、使い捨て手袋、使い捨てエプロン、使い捨てマスク、ごみ袋、ペーパータオル、ポリ袋をひとまとめにし、「嘔吐物処理用セット」として配備することと致しました。処理の際には各店舗・施設に常備している次亜塩素酸ナトリウムを使用して、適切に処理し、ノロウイルスによる感染を未然に防ぎます。

尚、弊社が給食を受託しております小・中学校に対しては、各教室に1セットの「嘔吐物処理用セット」と手順書を配備することを提案し、ご希望のございました学校へは無償でご提供しております。

“マザーフードのシダックス”は今後も、「安心・安全」、そして楽しい「食」を通してお客様の健康創造に寄与する様々な活動を推進して参ります。

以上