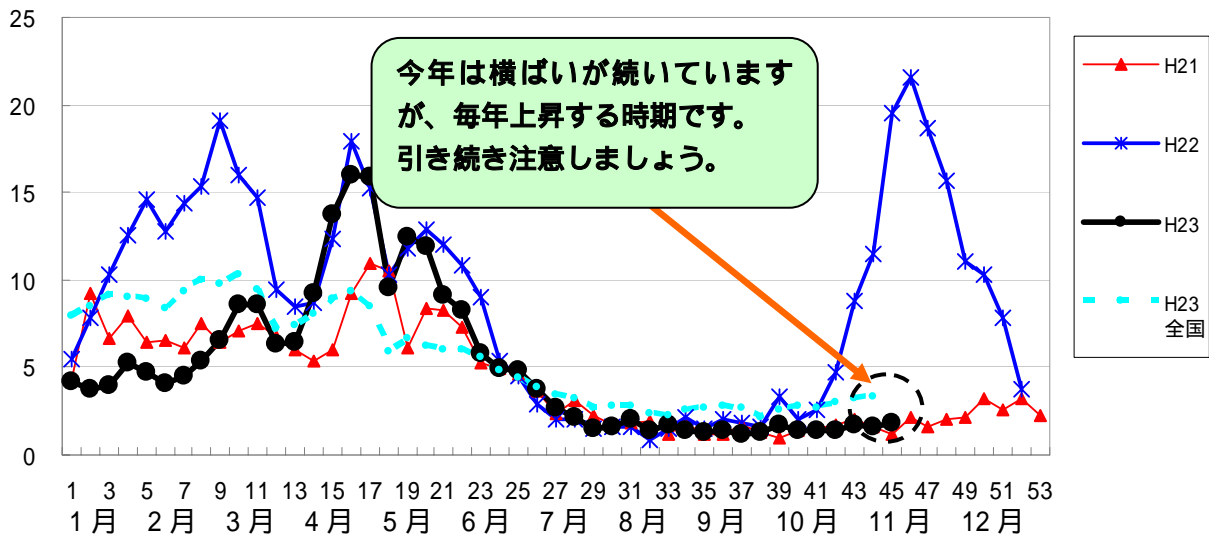


ノロウイルス情報 第2号

ノロウイルスによる感染性胃腸炎の症状のひとつに、おう吐があります。

おう吐物の処理方法によっては、処理者や周囲にいた方などに、感染を拡大させてしまうおそれがあります。そこで本号では、おう吐物の適切な処理方法についてご説明します。

感染性胃腸炎定点当たりの届出数(感染症サーベイランス)



『おう吐物を適切に処理しましょう』

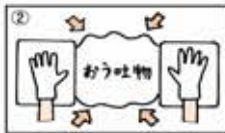
感染者を増やさないために、おう吐物処理者も、周りの人も感染しないようにしましょう。



窓を開けて換気をよくし、
手袋・マスクを着用する。
〔感染拡大防止のため〕



汚物の入った袋と使
い捨て手袋をビニル袋に
入れて口を縛り廃棄する。



使い捨ての布やペーパータ
オルで中心部へかき集めるよ
うにしておう吐物を拭き取
り、ビニル袋に入れ口を縛る。



終了後は、必ず手を洗
います。
2度洗い有効です。



1000ppm 消毒液を浸したタオルで 10 分間覆い(ノロウイルスを失活させ
る。)、その後、水拭きする。畳、カーペット等消毒液を使用出来ない場合は、熱湯・
スチームアイロンをかけることも有効です。(85℃ 1分間以上加熱)

1000ppm 消毒液: 500mLのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%)をペットボトルのキャップ2杯入れ、
水を加えて 500mLとする。(次亜塩素酸ナトリウムの使用に当たっては表示されている「使用上の注意」を確認しましょう。)

次号は、12月2日に掲載予定です。

詳しい予防ポイントは新潟県ホームページ内「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/> またはネットで「にいがた食の安全」と検索!

お問い合わせ 生活衛生課 Tel 直通 025(280)5205 健康対策課 Tel 直通 025(280)5200

もしくは最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで

