

ノロウイルスによる食中毒・感染症 予防のための清掃・消毒

年末年始は家で過ごす時間が多くなります。ノロウイルスによる食中毒・感染症予防のため、家庭での清掃・消毒のポイントを説明します。

日常の清掃

清潔な布で水拭き

定期的な消毒

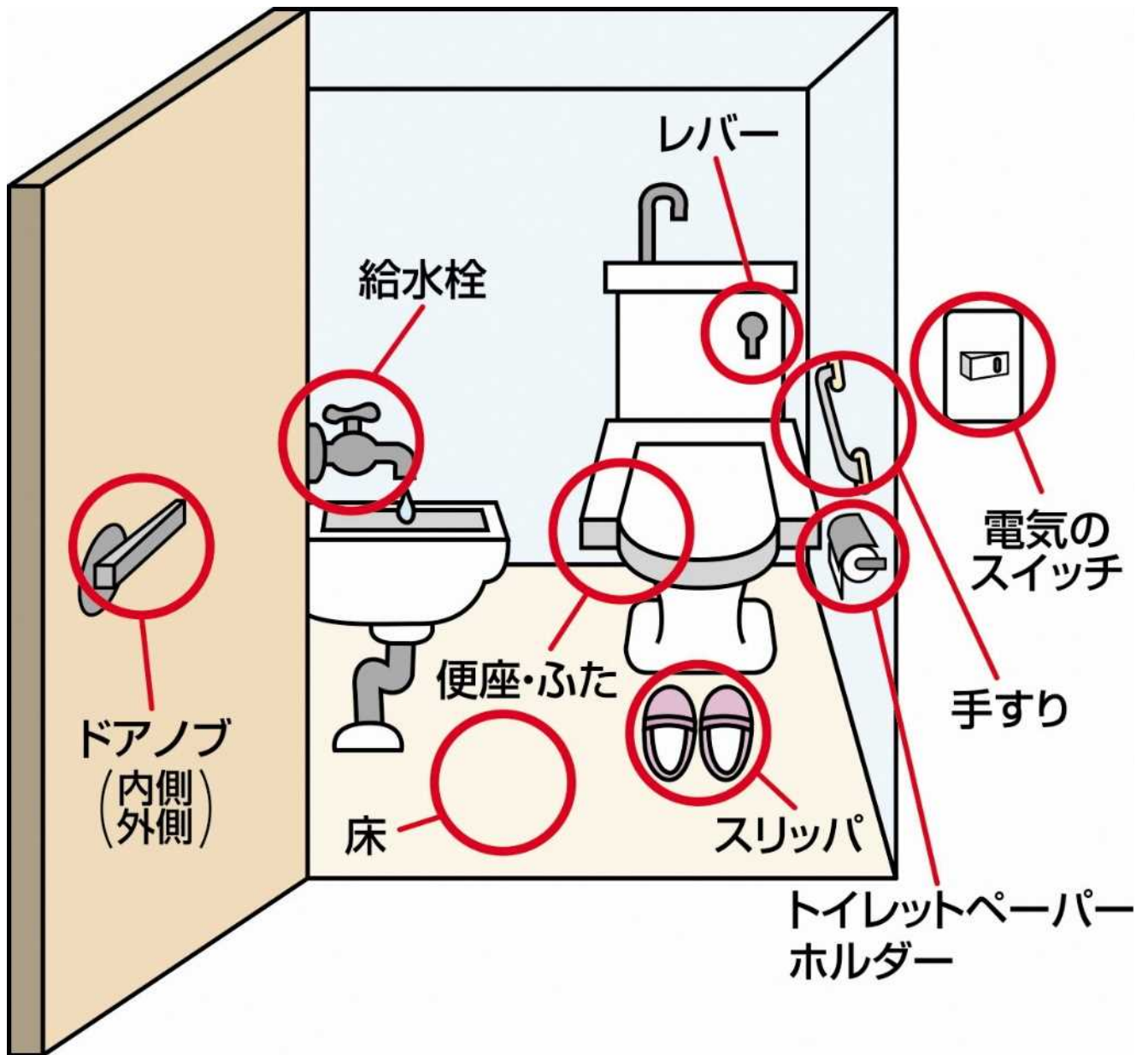
塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）に浸した布で拭き、10分後に水拭き

目的に応じた塩素系漂白剤の作り方

目的	定期的な消毒 (0.02%濃度が有効)	おう吐物や便で汚れた 箇所の消毒 (0.1%濃度が有効)
消毒対象	<ul style="list-style-type: none"> 加熱消毒が困難な調理器具 直接手で触れる場所 (<ul style="list-style-type: none"> トイレ回り、手すり、ドアノブ、スイッチ、給水栓、冷蔵庫等の取っ手、電話機、リモコン、おもちゃ、等) 	<ul style="list-style-type: none"> おう吐物や便を掃除した後の床 トイレの便器 衣類
用意する物	<ul style="list-style-type: none"> 2Lのペットボトル 塩素系漂白剤（6%原液） 水 	<ul style="list-style-type: none"> 500mLのペットボトル 塩素系漂白剤（6%原液） 水
作り方	ペットボトルのキャップ2杯分の塩素系漂白剤（6%原液）をペットボトルに入れ、水を加えて満水にする。	

トイレは特に消毒を徹底しましょう

トイレは汚染されやすい場所なので、消毒の頻度を増やす必要があります。おう吐や下痢の症状がある人が利用した場合、特に注意が必要です。



ノロウイルス食中毒・感染症予防に関する情報は、こちらからすぐに御覧になれます。

