

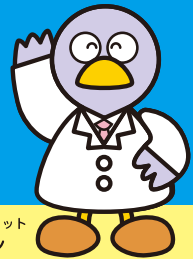
感染症・食中毒に

ご注意を!

～冬はノロウイルスが流行する季節です～

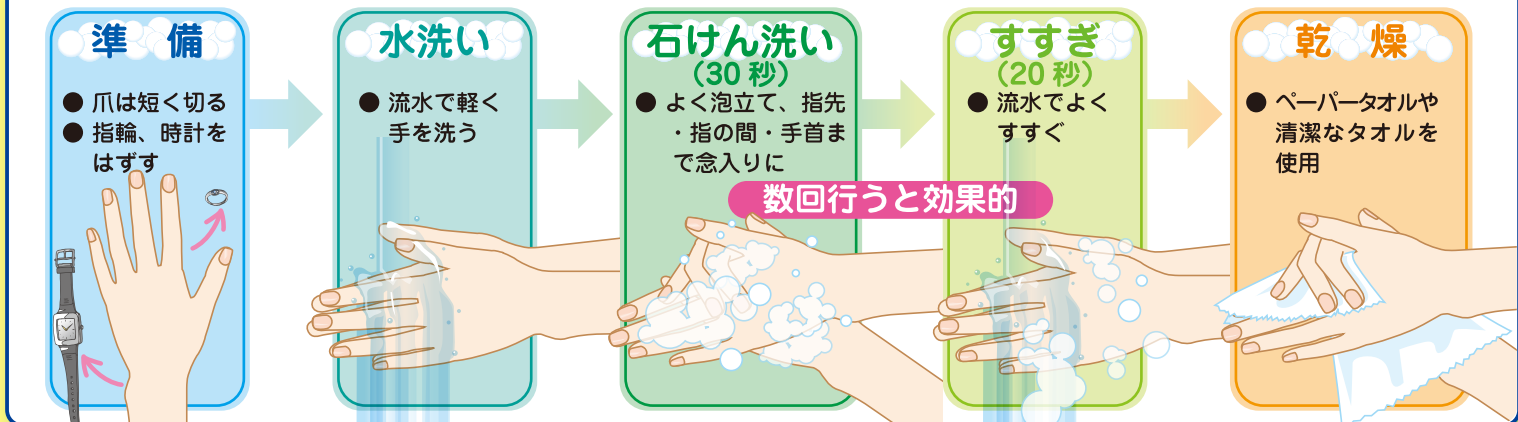
感染防止対策のポイント

ノロウイルス感染予防には
「**つけない・やっつける**」
対策が重要!



埼玉県のマスコット
コバトン

① 手洗いは正しくしっかりと



② 清掃・消毒でいつも清潔に

- トイレは清潔に (トイレタンクのパルプ、ドアノブ、蛇口の消毒)
- 調理器具の洗浄・消毒 (熱湯や塩素系漂白剤の使用)

③ 患者のふん便や吐ぶつの処理は特に注意!

- ① 使い捨て手袋とマスクを着用する
- ② 消毒液を作る
- ③ 汚物をペーパータオルで静かにぬぐい取る
- ④ ビニール袋に③のペーパータオルを入れ、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで染み込ませる
- ⑤ 汚物をぬぐい取った床を0.02%次亜塩素酸ナトリウムを浸したペーパータオル等でふき、④と同様に処理
- ⑥ 作業後は手洗い・うがい

④ 食品の加熱は中心まで十分に

- 生食を控える
- 調理は中心温度85℃以上で1分以上加熱

消毒液のつくり方

市販の台所用塩素系漂白剤
(次亜塩素酸ナトリウム濃度約5%)を使用する場合

作りたい濃度	使用量の目安
0.1% (1,000ppm)	5Lの水に100ml (キャップで約4杯)
0.02% (200ppm)	5Lの水に20ml (キャップで約1杯弱)

※ 漂白剤のキャップ1杯は約25mlです

ご注意!

- ・ 商品に記載してある使用上の注意をよく確認してください

- ・ 材質によっては腐食、変色する場合がありますので注意してください

