

ノロウイルス胃腸炎予防

予防習慣 3選

1

こまめな手洗いを徹底しよう！

流水+ハンドソープの
手洗いを確実に！

帰宅時



食事の前



トイレの後



2

家のそうじをしよう！

塩素系漂白剤（0.02%次亜塩素
酸ナトリウム）を活用しよう！

キッチン周り



トイレ



3

肉・魚介類はしっかり火を通そう！

生煮えの鍋料理はダメ！

生焼けの焼肉料理はダメ！

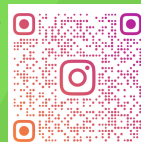
貝には特によく火を通す！

魚介類は中心部までしっかり火を通すこと！



名古屋記念病院

Instagram⇒



HP⇒



お家での

適切な汚染物処理



嘔吐物・排泄物には大量のノロウイルスが存在しています！

適切に、迅速に汚物処理を行い感染を防ごう！

1



使い捨て手袋・マスク・エプロンを必ず着用して行う

2



ペーパータオル等で、塩素系漂白剤（0.1%次亜塩素酸ナトリウム）を使用して拭き取る。

3



塩素系漂白剤で清掃した場所をペーパータオル等で、水拭きをする。

4



使った物品すべてを破棄して、手洗いをする。



0.1%次亜塩素酸ナトリウムの作り方

① 500 m l のペットボトルに、水を半分ほど入れる。

② 「家庭用 塩素系漂白剤」を①に入れる。

0.1% ⇒ ペットボトルのキャップ 2杯

0.02% ⇒ ペットボトルのキャップ 半分弱

③ ①に水を加えて、500 m l にする。

