

冬に気をつけたい感染症について

「**感染性胃腸炎**」…ノロウイルスなどが原因である場合は、**感染力がとても強い**ため、**注意が必要**です！！

【**予防のポイント**】○牡蠣などの二枚貝や食材は、中心までしっかりと火を通す。

○おうと物などの処理は、消毒薬を使用する。（下記を参考にしてください。）
（ノロウイルスには、塩素系の消毒剤である次亜塩素酸ナトリウムが有効です）

○症状のある人は、お風呂の時、シャワーだけにするか、一番最後に入る。（タオルを別々にする）

家庭でできる



※消毒薬を使った「おうと物などの処理」について

消毒薬のつくり方

つくる前に、

- 換気を充分に行う。
- 皮ふへの刺激が強いため、ゴム手袋を着用する。



※家庭用塩素系漂白剤と500mLのペットボトル（キャップ5mL）を準備します



手すりやドアノブなどの消毒には？

2mL（キャップ半分弱）の家庭用塩素系漂白剤を入れます



便や汚物が付着した床などの消毒には？

10mL（キャップ2杯分）の家庭用塩素系漂白剤を入れます

ペットボトルに、水を半分くらい入れて、用途に合わせた量の漂白剤を入れます。最後に水を入れ、ふたをしてよく振り、混ぜ合わせます。

処理の方法

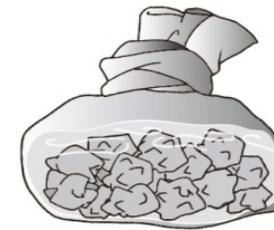
手袋、マスクなどを着用し、窓を開けて換気をします。



1. 新聞紙などをかぶせ、次亜塩素酸ナトリウムで浸す（左の下側手順で作った消毒薬）



2. ペーパータオルなどで静かに拭き取る



3. 処理したものをポリ袋にいれ、次亜塩素酸ナトリウムに浸す



4. 処理した後はしっかり手洗い！

※金属のサビや、漂白(変色)作用があるため、使用に注意してください。
※間違えて飲んでしまうことがないように、取扱いに気をつけてください。

「健」12月号、
福山市ホームページより抜粋