

## 予防方法3：洗浄・消毒（①器具、②トイレ）

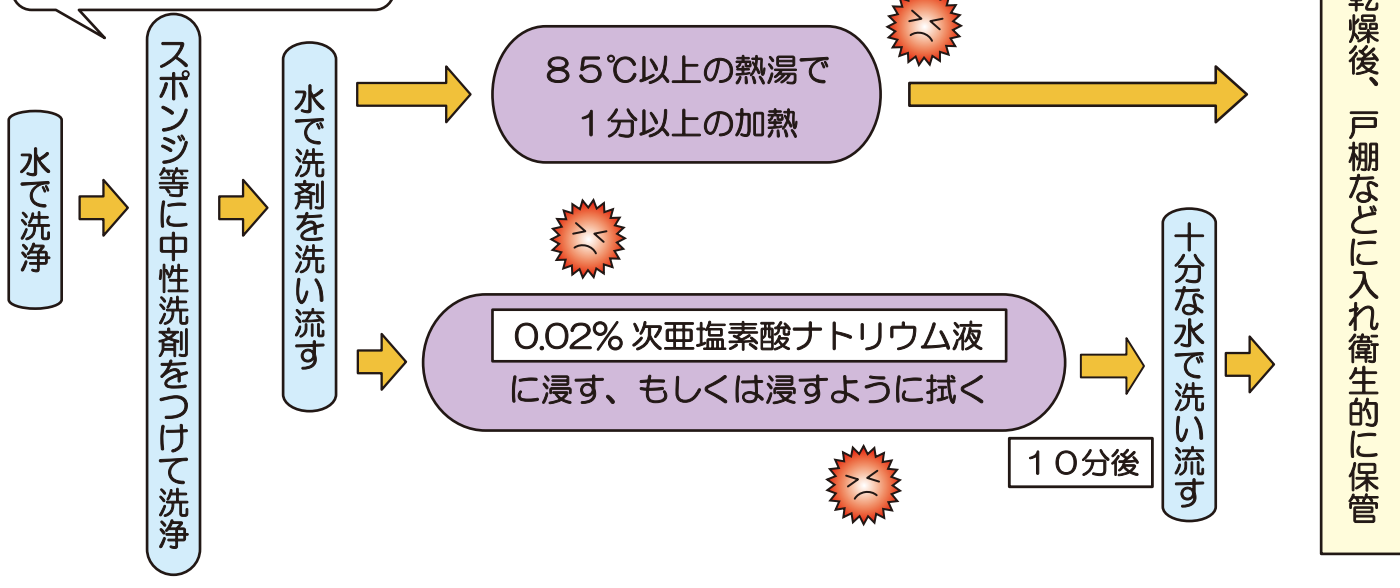
ノロウイルスは、「アルコール」や「逆性石けん」などでは十分な消毒効果が期待できません。

ノロウイルスを死滅させるには、①「85℃ 1分以上の加熱」をするか、②「次亜塩素酸ナトリウムで消毒」する、2つの方法があります。

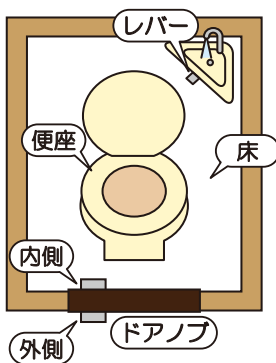
ノロウイルスによる二次汚染を防ぐために、調理器具やシンクなどは、まず十分に洗浄した後、消毒をしましょう。

### ① 調理器具の消毒方法

まずは十分な洗浄から！



### ② トイレの清掃消毒方法



トイレは感染源になりやすい場所です。こまめな清掃、消毒を心がけましょう！

おう吐や下痢の症状がある人がいる場合は、特に注意しましょう！

0.02% 次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で拭くか、霧吹きする。



※塩素濃度は時間の経過で減少します。漂白剤及び希釈液は冷暗所に保管し、早めに使い切りましょう。

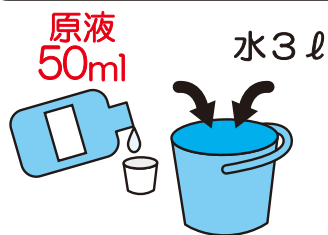
### 次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液



調理器具類の消毒や家庭内の清掃時の消毒

0.1%次亜塩素酸ナトリウム液



おう吐物、ふん便などにより汚染を受けた場所や衣服等の消毒

次亜塩素酸ナトリウムは塩素系漂白剤の成分です。主な市販品（商品例：キッチンハイター・ブリーチ）の塩素濃度は、5-6%です。左記を参考に希釈しましょう。