

施設内の消毒について

ノロウイルス食中毒～予防4原則

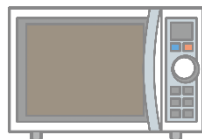
ノロウイルスは食品中で増殖しないので、食品に「**つけない**」ことが大切

◆持ち込まない ◆拡げない ◆加熱する ◆**つけない**



施設内の定期的な消毒が重要

1. 特に汚染している場所



不特定多数の人が触れる箇所
(水道ハンドル、電子レンジ取っ手等)



おう吐物の処理をした人の手、
空気、布、床



トイレ

2. 消毒に使用する消毒液について

ノロウイルスの消毒で最も効果的なのが、次亜塩素酸ナトリウム(ブリーチ等)です。

(弊社でも消毒液の取り扱いを行っておりますのでご相談下さい。)



家庭用塩素系漂白液(5%)
キャップ2杯(約10ml)

+

水



2L ペットボトル

予防消毒用

調理器具・手の触れる箇所
(200ppm)



500ml ペットボトル

嘔吐物処理用

(1000ppm)

※商品により、有効塩素
濃度が異なるので注意

3.消毒方法



スプレーボトルに希釈した消毒液を入れ、手の触れる箇所に直接薬剤を噴霧し、清潔なダスターで拭き上げてください。



電子機器等直接噴霧できない物はダスターに吹きかけ拭き上げてください。



※トイレは最も汚染されている箇所なので最後に行なってください。



弊社では、**食中毒発生時・検便陽性時の消毒作業**も行っておりますのでお問い合わせください。



電動噴霧器を使用しての空間消毒



高温スチームを使用しての消毒

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL : 011-242-8288
Email : info@enviro-svc.co.jp