

○汚染された食器の処理方法○

汚染された食器に酸性水をスプレー(5分置く)⇒ペーパータオルで嘔吐物をしっかり拭き取る⇒二重にした透明のポリ袋に酸性水を溜め、5分漬け置き(感染性胃腸炎や食中毒菌の殺菌の為に必ず5分必要)⇒汚染防止の為内側の袋のみキッチンへ持っていき消毒依頼を。

☆嘔吐があったら、まずペーパータオルや裏紙等ですぐに覆いを!

(嘔吐物からのウィルスの浮遊で最も感染率上がる為。)

☆職員を介した感染拡大予防の為、処理する人数はできる限り少なく

(まずクラスで一人対応→すぐに看護師に声を掛け交代・もしくは共に処理をお願いします。)

嘔吐物処理手順・バケツセット内容

☆いつでも使えるよう、使用毎にセット補充しましょう☆

- ①防水エプロン②マスク③使い捨て手袋8・・・①②③は身支度用
④処理袋大2⑤トイレットペーパー⑥ペーパータオル⑧酸性水スプレーボトル⑨新聞紙⑩雑布⑪ルースイート（吐物固め用パウダー）

嘔吐量が多い時は使い捨て長袖エプロン着用 嘔吐物に振りかけ、吐物をすぐに覆い2-3分置く

- ◎ まず近くに子どもがいたらすぐに避難させ、換気をしましょう
- ◎ **身支度**：エプロン・マスク・手袋ははじめに着用します
- ◎ 処理するときは感染予防を意識しましょう！！（すぐに覆う）
- ◎ **飛散範囲**はできるだけ外側から内側に向けて拭き取ります
（吐いた場所から数m先に飛ぶこともあります！目に見えない分広い範囲をしっかりと消毒しましょう！！）
- ◎ **汚染物はできるだけ素早く密閉し、感染を広げないように！**
- ◎ 使用したものを清潔にし元の場所へ、手洗い・うがいもしっかりと

※汚染された食器の処理はビニールに5分漬け置き後キッチンへ

（石鹸と流水で1分以上）（15秒以上を3回）

（詳細は別紙参照）

☆酸性水による手洗い・または70℃消毒も必ず行いましょう☆