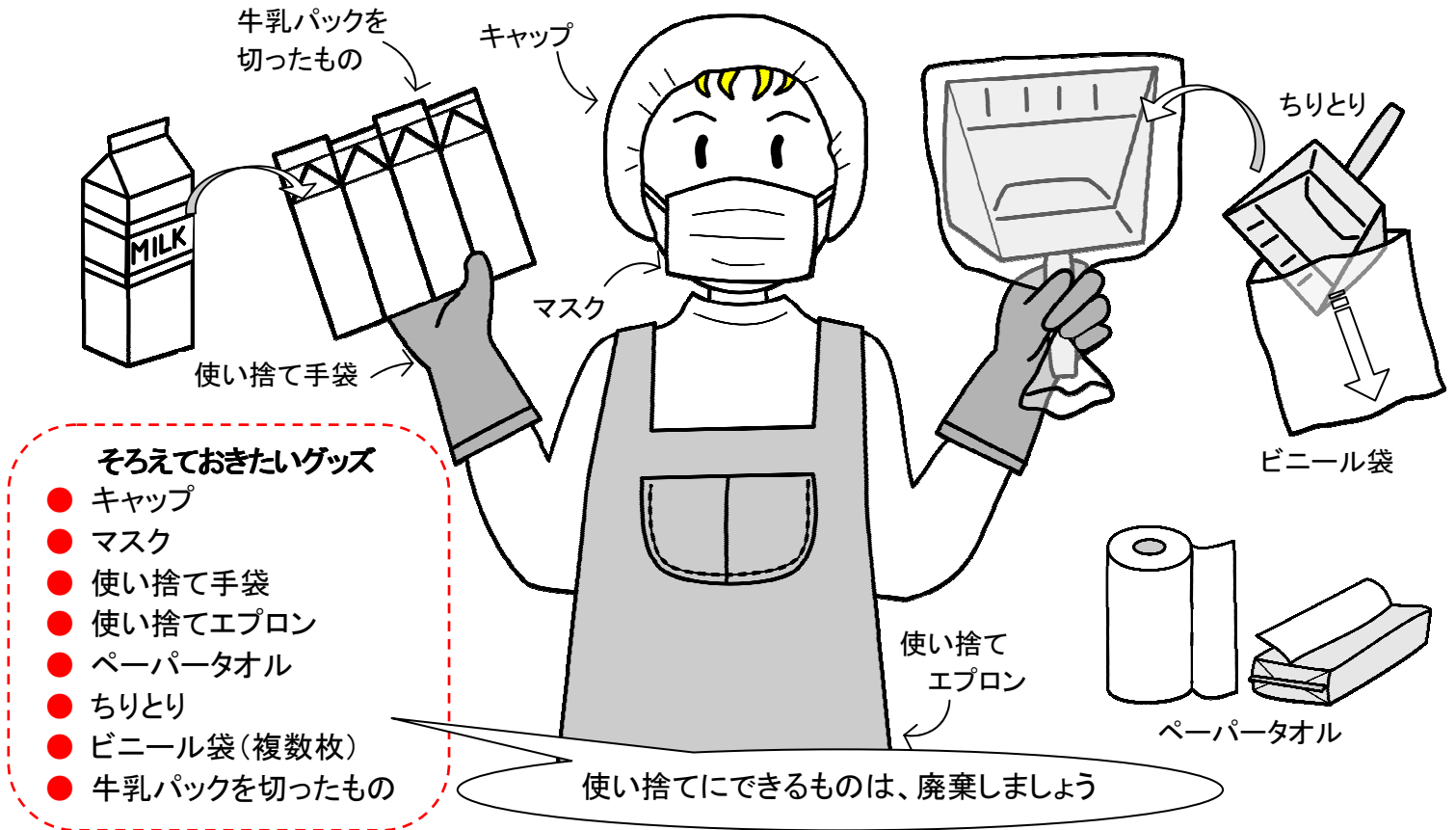




# おう吐物の処理

～ 処理をする人が感染しないために ～

患者のおう吐物から、ノロウイルスの感染が広がった例があります。おう吐物は確実に処理しましょう。



○ すぐに処理できるよう、普段から準備しておきましょう。セットになった処理キットも市販されています。

## おう吐物を処理するときは

○ おう吐物の処理は、調理に従事しない人が行いましょう。やむを得ず、調理従事者が処理する場合は、感染しないように防護し、処理後は着替えや手指の十分な洗浄・消毒をしましょう。

## 調理施設等の責任者の方へ

○ 下痢・嘔吐等がある調理従事者等は、直ちに医療機関を受診させ、ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間は、食品に直接接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとりましょう。



## おう吐物がついた食器はどうするの？



- ① 食器に付着したおう吐物をペーパータオル等で拭き取る。拭き取ったペーパータオル等はビニール袋に入れて、0.1% \* 次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸して10分以上消毒し、袋の口を閉じて廃棄する。
- ② ビニール袋に、汚染された食器と0.1% \* 次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れ、10分以上浸け置きする。
- ③ 食器を袋から取り出し、調理場に返却する。返却後は他の食器等を汚染しないように分けて、洗浄・消毒(80℃で5分以上の加熱または0.02% \* 次亜塩素酸ナトリウム溶液での浸漬等)をする。食器を洗浄したシンクも同様に洗浄・消毒をする。 \*0.1%、0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方は裏面を参照。



# おう吐物の処理

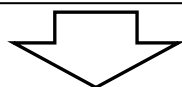
～ しっかり消毒しましょう ～



半径約2mまで  
飛び散ります

おう吐物は、広い範囲に飛び散ります。周囲から中心に向かって、掃除していきましょう。

すくい取ったおう吐物は、ビニール袋に入れて 0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し、袋を閉じてから廃棄しましょう。



窓を開けたり、換気設備を利用して、よく換気をしましょう。





おう吐物を拭き取った後は、ペーパータオルを敷いて 0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液を浸して消毒しましょう。


使用済みのペーパータオルは、ビニール袋に入れて袋を閉じてから廃棄しましょう。

カーペットなどは、アイロンで加熱消毒しましょう。

◇ 処理終了後には、手指の十分な洗浄・消毒をしましょう。

## ◆次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈方法（塩素濃度6%の製品の場合）

濃度	0.02%		0.1%	
用途	食器、床などの消毒や拭き取り		拭き取ったおう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	原液の量	水の量	原液の量	水の量
原液の塩素濃度	10mL	3L	50mL	3L
6%	(  × 2)		(  × 10)	

※ペットボトルのキャップ1杯  =約5ml

※原液の塩素濃度が12%の製品もありますので、製品ごとに表示を確認してください。