

# おう吐物の正しい処理方法

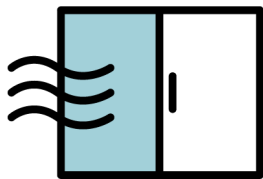
## 家庭内感染を防ごう！

感染性胃腸炎（ノロウイルス等）にかかった人のおう吐物や便にはウイルスや菌が大量に含まれている可能性があります。感染の拡大を防ぐ為に以下のポイントを守って「すばやく」「適切に」行う必要があります。

注意：  
・処理する人以外は汚物に近づかないでください。  
・おう吐物や便が乾燥するとウイルスが空気中を漂い、口や鼻から感染するので乾燥しないうちに素早く行いましょう。

### 処理方法

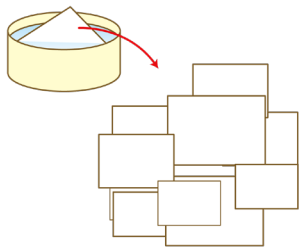
①処理するには窓を開け換気する。



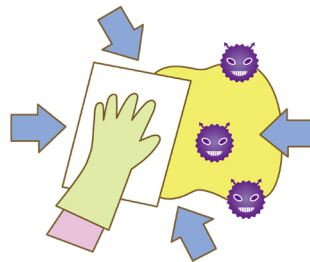
②使い捨ての手袋・マスク・エプロンを着用し、大きめのビニール袋を拡げておく。



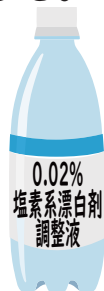
③おう吐物を濡れた新聞紙やペーパータオル等で覆う。



④外側から内側に向けて面を覆うように静かに拭き取る。



⑤「0.02%の塩素系漂白剤調整液」で広範囲（半径2m）の壁・床を清掃する。その後、水ぶきする。



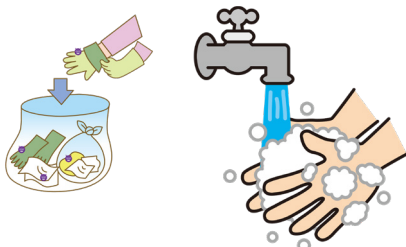
塩素液の作り方は裏面をチェック！

⑥③④⑤をビニール袋に入れ密閉する。その際、できればビニール袋の中で「0.1%」の塩素液に浸す。

塩素液の作り方は裏面をチェック！



⑦手袋・エプロン・マスクの順で外し、石けんと流水による手洗いを行う。



裏面に続くよ



# 豆知識

## 塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウムや家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。  
濃度によって効果が異なるため、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器・カーテンなどの 消毒や拭き取り 0.02% (200ppm)の濃度の塩素液		おう吐物などの <b>廃棄</b> (袋の中で廃棄物を浸す) 0.1% (1000ppm)の濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な業務用)	10ml		50ml	
1%	60ml		300ml	

☆製品ごとに濃度が異なるので、表示を必ず確認してください。

☆次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。

☆おう吐物など酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

## 感染管理特定認定看護師よりメッセージ

感染性胃腸炎は**細菌・ウイルス**などが原因で下痢・腹痛・おう吐などの症状を起こす腸の感染症の総称です。秋から冬に多く発生しますが、**1年を通じて発生**します。

冬はノロウイルスやロタウイルスなどのウイルスが主な原因ですが、夏は病原性大腸菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌などの細菌によるものが多くなります。

予防方法としては、**食品を十分に加熱**することです。

野菜や果物など生で食べる食品は流水で十分に洗います。



また調理器具を介した感染を予防するため、まな板や包丁などは**よく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒**します。食事前やトイレの後、調理の前後、おむつの交換後などの**手洗い**は感染症予防としては最も重要です。

