

～吐物処理キットの使用について～

感染症対策として、嘔吐物の処理には、

嘔吐物処理キットを使用してください！

浦和学院では、処置用の道具・消毒液をまとめた、「嘔吐物処理キット」を以下の場所に設置しています!!

- 教務室 ●体育教務室 ●事務室 ●保健室
- ULT ●第4校舎教務室 ●非常勤講師室 ●寮



正しい手順で安全な嘔吐物処理を

感染が心配な嘔吐物をスピーディーに正しく処理するために手順を確認しよう！

1 身に着ける

サンワスピードプロテクトを身に着けます。

- 吸引による感染を防ぐためのマスク
- ビニール製の長袖ガウン&ロンググローブで服や体への感染物の付着を防ぎます。
- 感染物を踏み広げないためのシューズカバー

2 希釈

希釈に便利なスポイトも入っています。

6%次亜塩素酸ソーダを**200ppm**に希釈します。

水3Lに対し、6%次亜塩素酸ソーダ10mLで200ppmになります。

3 固める

サンワスピードフリーズを嘔吐物に、まんべんなくふりかけ固めます。

バラ

4 集める

ウイルスが飛び散らないよう、嘔吐物をディスポチリトリエ静かに集め取ります。

わしゃ
わしゃ

5 拭き取る

床にペーパータオルを敷き、②で希釈しておいた次亜塩素酸ソーダ(塩素濃度200ppm)を浸すように床を拭き取ります。その後、水拭きします。

びしょ

嘔吐物は思ったよりも広範囲に飛び散ります。拭き取りは広めに行うとより良いでしょう。

6 廃棄

処理に使用したペーパータオル、使い捨てガウン、マスク、手袋はビニール袋に入れ、廃棄物が浸る量の次亜塩素酸ソーダ(塩素濃度1,000ppm)を入れて密閉して廃棄します。

ポイツ

ポイツ

しっかり閉じる

廃棄は自治体の指定する方法で行ってください。

7 除菌と消臭

ブシュ
ブシュ

処理後、除菌モーリスで室内空間、服、ドアノブなどの除菌・消臭をしましょう。

8 補充

使用後は養護教諭に声をかけてください。

最後は手洗いも忘れずに！

～食中毒予防のポイント～

★手洗い

洗うタイミングは・トイレに行ったあと・調理前・調理中・食事前・帰宅時・嘔吐物や便の処置後等。
腕から指先まで、30秒以上、石けんでしっかり手を洗い、うがいする。

★吐物に触れない

感染者の便や嘔吐物から感染する。

★他人と共有しない

飲食物、タオル、ハンカチ等、他人と共有すると感染の原因になる。

★換気

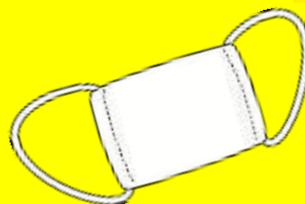
廊下側の天窓を常時、開けておく。

★マスク

のどを乾燥から守る。飛沫感染を防ぐ。

★洗濯

感染者が洗濯機を使用した後は、消毒する



自宅での配慮

<予防>

- ・食品を取り扱う際は調理方法を工夫する。

<処置>

- ・感染者は食品を扱うことを控える。
- ・感染者の入浴は、家族で最後にする。
- ・洗濯するときは、洗剤を入れた水でもみ洗いし、十分すすぐ。
- ・30秒以上しっかり手洗いする
- ・カーテン、衣類、ドアノブ等塩素液で消毒する。

- ・食品は中心温度 85℃以上で 1分間以上の加熱をする。
- ・調理器具は使用後はすぐに洗い、使いまわしはやめる。
- ・調理器具も 85℃以上で 1分以上の煮沸消毒をする。
- ・特にカキなどの二枚貝を調理する時は、まな板や包丁など、専用の調理器具を使いましょう。
- ・使用の度に消毒・洗浄をする。
- ・感染者が使った物やおう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒する。
- ・食器等は、食後すぐ塩素液に十分浸し、消毒する。



※ノロウイルスに対しては塩素系消毒剤である次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。家庭ではこのような洗剤が使用されています。

