

おう吐物の処理

《準備する内容》

- 使い捨て手袋（ない場合はゴム手袋） ●マスク
- ガウンやエプロン ●拭き取るための布やペーパータオル、新聞紙等
- ビニール袋 ●塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）
- 専用バケツ

処理用バケツ等に必要な物品を入れて各フロアに準備しておくといいでしょう。

- ① 屋外に面した窓を開け換気をします。
- ② 他の利用者が汚染場所に近づかないようにします。
- ③ 使い捨ての手袋とマスク、エプロンを着用します。
- ④ おう吐物に濡れたペーパータオルや布等をかぶせて拡散を防ぎます。
※おう吐物の周囲2mくらいは汚染していると考えましょう。
- ⑤ ④を外側から内側に向けて、面を覆うように静かに拭き取ります。
※布等で覆った後、0.5%の塩素系漂白剤（P14「消毒薬の作り方」参照）を上からかけて、おう吐物を周囲から集めて拭きとる方法もあります（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）。

- ⑥ 拭き取ったペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れます。



- ⑦ 最後に0.1～0.5%の塩素系漂白剤をしみ込ませたペーパータオルなどで確実にふき取ります。



- ⑧ 使用したペーパータオルはビニール袋に入れ、ビニール袋の口をしっかりと縛ります。



- ⑨ ナイロン袋等に口を閉じた袋を入れます。



- ⑩ 手袋を裏返しながら脱ぎ（外側をうちにする）ナイロン袋に入れます。



- ⑪ ナイロン袋の内側を触らないようにして口を縛り、捨てます。

※感染性廃棄物の排出事業者（介護老人保健施設、介護医療院）は、「廃棄物処理法及び清掃に関する法律」に基づき、自らの責任において適正に処理しなければいけません。



- ⑫ 手袋をして処理をしても、必ず処理の最後には石けんと流水でよく手を洗います。

食事中のおう吐により食器がおう吐物で汚れた場合には、厨房にウイルスを持ち込まないため、食器の汚れは取り除いて、蓋付きの容器に0.05~0.1%の塩素系漂白剤を作り、そこに食器をいれ、次の下膳のときに食器を取り出して厨房へ下げましょう。