

万が一に備えよう！おう吐物の処理方法

■ 準備

- 消毒液をバケツに用意する
※作り置きではなく必要になったときに作りましょう
- ペーパータオル（新聞紙）に消毒液をしみ込ませる
- ビニール袋の口を使いやすいように広げておく
- 使い捨ての手袋・マスクを着用する

動画で
学ぼう

ノロウイルス食中毒
の予防について ▶



■ 消毒の手順

- 1 ペーパータオルでおう吐物を覆い、周囲から中央に向かって包み込むように拭き取り、ビニール袋に捨てる
- 2 おう吐物を拭き取った床をペーパータオルで周囲から中央に向かって拭き取り、ビニール袋に捨てる
- 3 おう吐物があった場所をペーパータオルで広めに覆い、10分間放置する
- 4 ペーパータオルを周囲から中央に静かに集め、ビニール袋に捨てる
- 5 手袋・マスクをビニール袋に捨てる
- 6 ビニール袋の中身が飛び散らないよう、口を静かに結ぶ
- 7 空気の流れに注意しながら、窓を開けて十分に換気する
- 8 石けんを使って手洗いを2回行う

■ 消毒液の作りかた（市販の台所用塩素系漂白剤（5%次亜塩素酸ナトリウム）を使う場合）



加える薬剤の量	濃度	消毒するもの
漂白剤の キャップ2杯弱 (40mL) 	0.1%	特に汚れがひどいもの (おう吐物や下痢便)
ペットボトルの キャップ2杯弱 (8mL) 	0.02%	調理器具や衣類

コラム

トイレットペーパーを使えば、手を洗わなくても大丈夫？

こたえはNo！

トイレットペーパーを12枚重ねたとしても、健康な便で3秒間、下痢便なら一瞬で、手に汚れが到達します。

トイレの後は、必ず手を洗いましょう。

コラム

エプロンや作業着のままトイレに行ったら…

便とともに排出されたウイルスが、トイレの水流などにより空気中に飛び散り、個室から出た約7m先まで体にまとわりついてくるというデータがあります。

ウイルスを調理場に持ち込まないように、トイレに行く前にエプロンや作業着を脱ぎましょう。