



## 汚物処理 -緊急時に備えよう-



最近体調を崩す人が増えて、突然嘔吐される方もいるのよね…



感染症が流行するこの時期、適切な汚物処理はできるかね?  
いざという時に慌てないよう正しい処理方法を確認していこう!



押さえて  
おきたい!

### 今回の ポイント

- ノロウイルス感染者の嘔吐物やふん便には、多量のウイルスが含まれており、感染を防ぐためには適切な処理が極めて重要
- 汚物処理は、発生後すばやく対応することが感染拡大を防ぐカギ
- 予測ができないため事前準備が大切



## ▶ 汚物処理のポイント

ノロウイルス感染者の嘔吐物やふん便には、多量のウイルスが含まれています。またノロウイルスの特徴である突発的な嘔吐や水様便は、広範囲に飛散し環境を汚染するため、その処理には十分注意する必要があります。感染拡大を防ぐために、正しい汚物処理方法を身につけましょう。

### 個人防護具の着用

使い捨てのガウンまたはエプロン・マスク・手袋、必要に応じてシューズカバーを着用する。



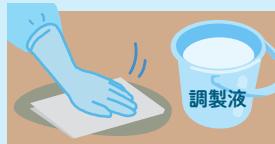
### 汚物の回収

汚物は汚染が広がらないようにペーパータオル等で外から内側に向けて静かに拭き取る。



### 汚染箇所の清浄化

汚物を拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約1,000ppm）を浸したペーパータオルで10分程覆った後、床・壁等を拭き取り、水拭きする。



### 廃棄物の処理

使用したペーパータオル等は、ビニール袋に廃棄物が充分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度約1,000ppm）を入れ、密閉して廃棄する。



また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口や鼻から体内に入って感染することがあるので、嘔吐物やふん便是乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理しましょう。処理後はウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら十分に換気を行うことが感染防止に重要となります。

詳しい  
手順は  
こちら



### 感染防止品の準備

処理従事者の  
感染防止  
および感染  
拡大防止



### 立ち入りの制限

処理従事者  
以外は  
汚物に  
近づけない



### 十分な換気

換気を  
行なって室内の  
ウイルス量を減らす



### 処理後の手洗い・うがい

手指や口腔内に  
残存している  
ウイルス量  
を減らす



## ▶ 場面や状況に応じた対応

Q1

### 汚物が付着した食器・リネン類や環境面はどうする？



A ノロウイルス感染者が使ったり、汚物が付着したものには、感染力のあるウイルスが残っている可能性があります。これら感染源となるものは他のものと分けて洗浄・消毒を行いましょう。

食器等は厨房へ戻す前に、次亜塩素酸ナトリウム液にしっかりと浸し、消毒する

リネン類は洗剤を入れた水の中でもみ洗いをし、**次亜塩素酸ナトリウム液で消毒または85°Cで1分間以上の熱水洗濯**を行う

環境面は次亜塩素酸ナトリウム液で消毒後、**水拭き**を行う

次亜塩素酸ナトリウムは必要な時に適時希釈しましょう。  
※次亜塩素酸ナトリウムは、空気・熱・光などに対して不安定で、時間経過とともに有効塩素が分解され、殺菌力が低下します。  
※次亜塩素酸ナトリウムには漂白作用・金属腐食性があります。薬剤の「使用上の注意」を確認してください。

Q2

### 緊急時に備えてできることは？

A

汚物の処理は、発生後すぐに対応することが感染拡大を防ぐカギとなり、予測できないからこそ、事前準備が重要です。既製の汚物処理BOXの利用や、施設で独自に必要な備品をユニットごとにバケツ等にセットしておくのもおすすめです。

処理セットの常備

準備物 次亜塩素酸ナトリウム、プラスチックガウンまたはエプロン使い捨てマスク、使い捨て手袋 2双、シューズカバー ポリ袋 2枚、ペーパータオル、バケツ など

汚物の処理ツールBOX

マニュアル作成・訓練の実施

汚物処理マニュアル (ツールBOX)  
汚物処理時の個人防護具  
マスク・ゴーグル・手袋  
マスク消毒・封緘の実施  
封緘キットの記録  
換気と説明

【参考文献】情報入手日：2023年1月2日時点

- 厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」 [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)
- 厚生労働省「ノロウイルスによる食中毒」 <https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>
- 厚生労働省「ノロウイルス対策」 <https://www.mhlw.go.jp/content/000501125.pdf>

ManGo

食品衛生管理のマネジメントシステム

HACCPに沿った衛生管理を正確に・効率的に行うために

医療・福祉施設の厨房向け

人手不足解消

ペーパーレスはんこレス

マンゴー ManGoで実現しませんか？

業務効率化