

ノロウイルスを含む胃腸炎 嘔吐処理方法について

栃木県では、11月1日～翌年3月31日を【栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間】と設定されています。冬季、特に12月中旬をピークにノロウイルス食中毒が流行するそうですので、嘔吐があった際に下記のような適切な対策を行い、食中毒予防を図りましょう。

※本校でも上記のようなやり方に準じて、嘔吐処理を実施しています。

ノロウイルス おう吐物処理の方法

用意するもの 白衣またはエプロン、不織布マスク、ゴム手袋、次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素系漂白剤を使用）、バケツ、新聞紙またはペーパータオル

手順

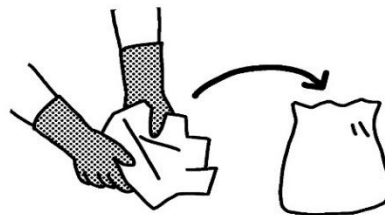
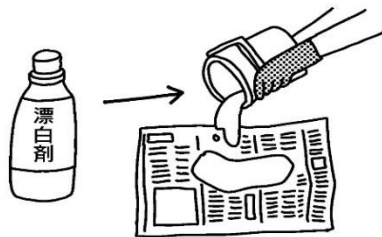
※ペットボトルキャップ1杯＝約5mL



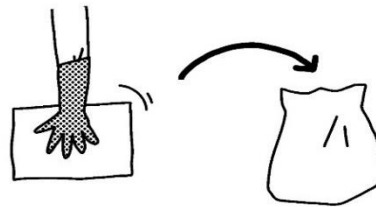
0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液

塩素系漂白剤原液10mLに対し、水500mLを加えることで濃度が約0.1%になります。

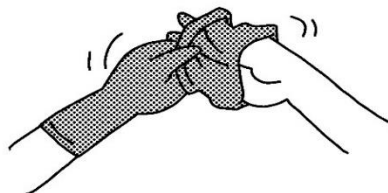
白衣、不織布マスク、ゴム手袋をつけ、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をつくります。



おう吐物に新聞紙（ペーパータオル）をかぶせて、次亜塩素酸ナトリウム溶液を上からかけます。おう吐物を外側から内側に向けて拭き取り、ビニール袋に入れます。



おう吐物を拭き取った新聞紙（ペーパータオル）をビニール袋に入れ、その中に次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れて消毒し処分します。おう吐物があった床を、次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒します。



付着したおう吐物が飛び散らないように、ゴム手袋は裏返しにして外して処分します。最後に石けんを使って、念入りに手洗いうがいをお願いします。

◎塩素系漂白剤は、メーカーによって濃度が異なりますので、御確認ください。

◎嘔吐物処理を行う際は必ず換気をしながら行うようにしてください。

詳細は、栃木県 HP または厚生労働省の HP を御覧ください。