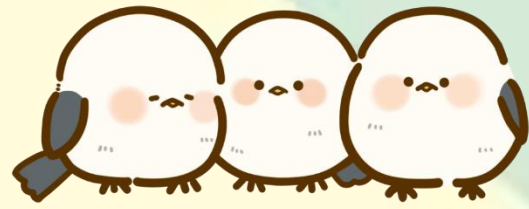


施設感染対策資料 1

北海道帯広保健所 クラスター対策チーム
2023.4月



もくじ



01	ゾーニング	P1
02	手指消毒	P2~3
03	衛生面でのルール	P4
04	物品の消毒	P5
05	床から拾った後の消毒	P6
06	床の掃除手順	P7
07	ケアの順序	P8
08	PPE着用例	P9~10

もくじ



09	配膳時の受け渡し	P11~13
10	物資の渡し方	P14
11	持ち出す時は二重袋に	P15
12	安全なりネンの出し方	P16
13	洗濯に関して	P17~23
14	ゴミに関して	P24~26
15	入浴について	P27
16	施設内掲示資料	P28~33

ゾーニング

レッドゾーン

フルPPEで過ごす場所

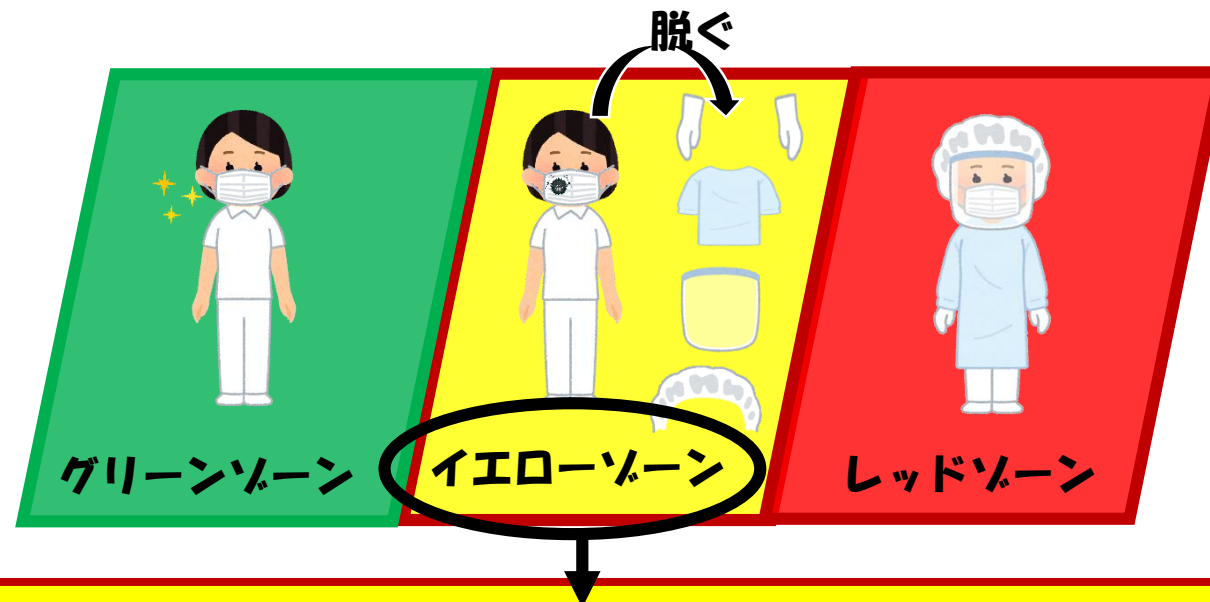
イエローゾーン

PPEを脱ぐための場所(レッドゾーンの一部)

※脱衣方法は 感染対策資料2 参照

グリーンゾーン

マスクで過ごす場所(休憩室、トイレ等)



重要!

イエローゾーンはレッドゾーンの一部 PPEを脱ぐための場所です

手指消毒の手順



① しっかりワンプッシュし、手からこぼれるくらいの量を出す



② 指先や爪によくすりこむ
消毒液を移動させ、反対の指先にもよくすりこむ



③ 手の平によくすりこむ



④ 手の甲によくすりこむ



⑤ 指の間によくすりこむ



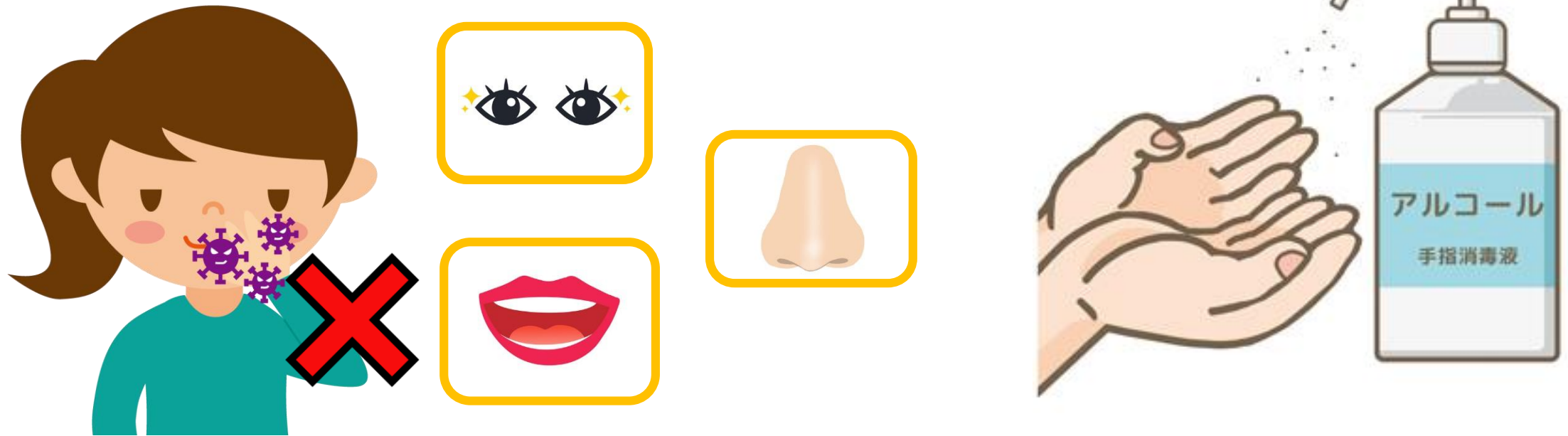
⑥ 親指全体をひねるようにしてよくすりこむ



⑦ 手首によくすりこむ
※手順3~7を
15秒以上すりこむ

手指消毒のタイミング

ウイルスを入れない



- 首から上にできるだけ手を持っていかない
- 目・口・鼻を触る前には必ず手指の消毒を行う
- 高頻度接触部位(スイッチ等)に触れたときも消毒を行う

衛生面でのルール

消毒について

高頻度接触部位
→2回/日

居室→1回/日



床掃除について

掃除機は使わず、
フローリングワイパーで
埃を集めるようにとる

カーペットは
粘着テープ



ウイルスが
舞い上がって
しまうよ!



手洗い・消毒

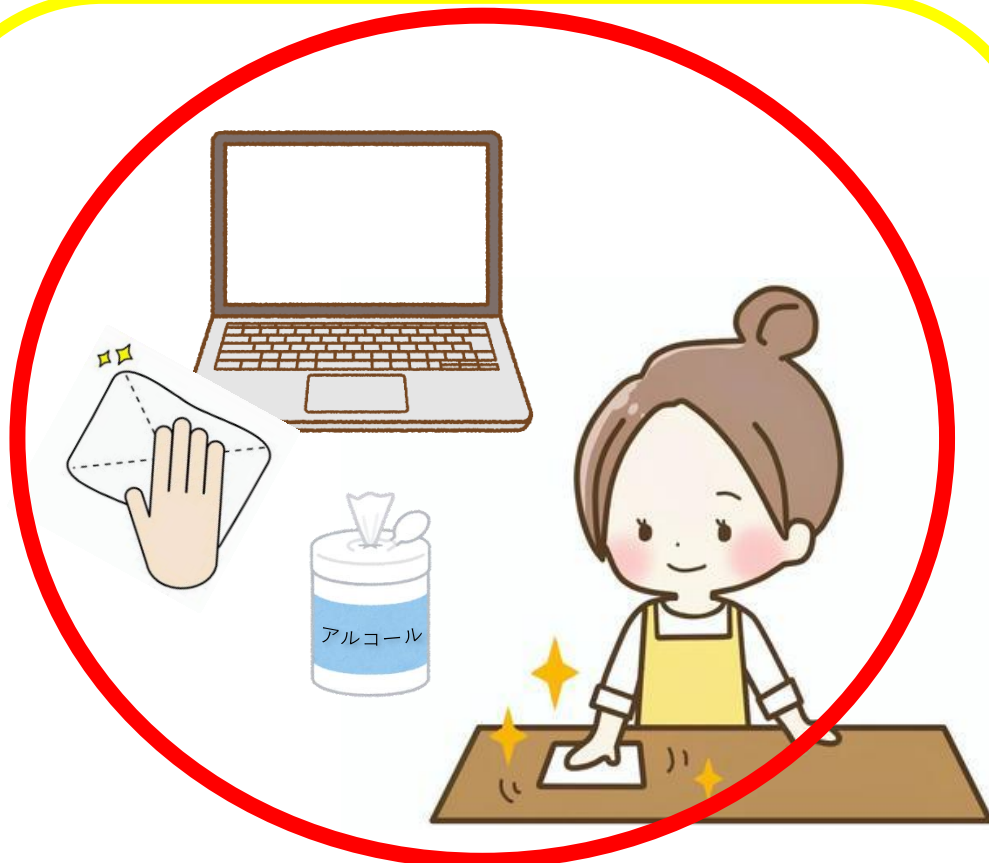
床にはウイルスが多くいるので、清掃物品に触れる場合は手洗い・消毒を行い、顔に触れない



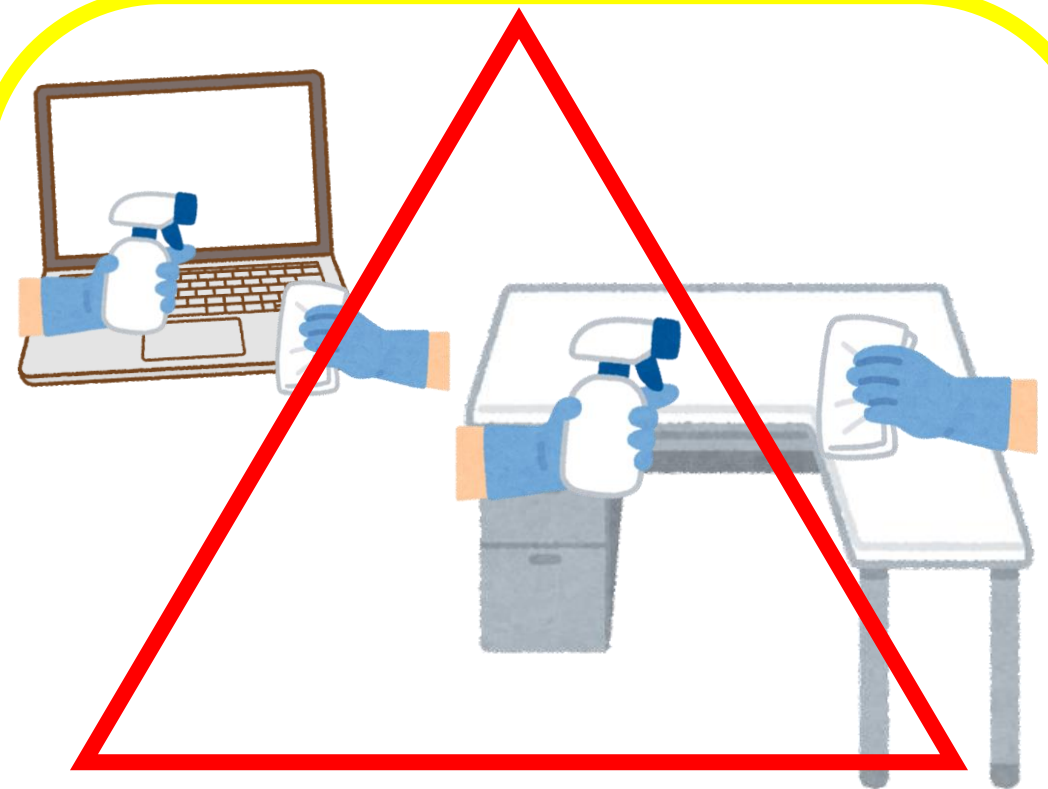
物品の消毒

ふき取り

スプレーのみ



アルコール等で拭き取ることで消毒の効果が高まります

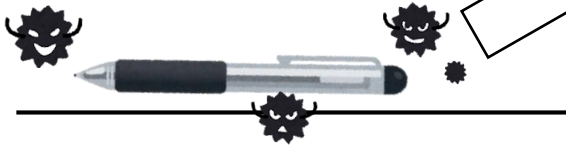


スプレーで拭きかけるだけでは、消毒しきれない箇所があります

床から拾った後は 手指消毒しよう！！

例)ボールペン

拾ったら...



ペンは消毒する！



例)ティスポ手袋

拾ったら...



手袋は
捨てる！



床から物を
拾った後は
手指消毒！

床はウイルスが多くて
汚染されている場所です



床の掃除の手順

①フローリングワイパーを使う

※レッドゾーン、グリーンゾーンそれぞれ専用のものを使用。

②水2ℓに対して洗剤10mℓの割合でビニール袋に

洗浄液を作り、ウェットシートを作り使用。

③一度拭いたところは往復せずに、一方通行で進む。

④終了した後はフローリングワイパーの柄を消毒する。

⑤全てが終了したら、手指消毒をする。

洗剤は市販の住宅用洗剤（界面活性剤）を使用します。

有効な界面活性剤かどうかは

厚生労働省のホームページで確認してください。

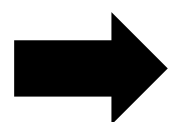
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/syoudoku_00001.html

手袋をして作業
してください！

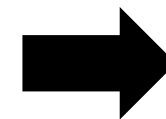


ケアの順序

陰性者



感染の可能性が高い者



陽性者



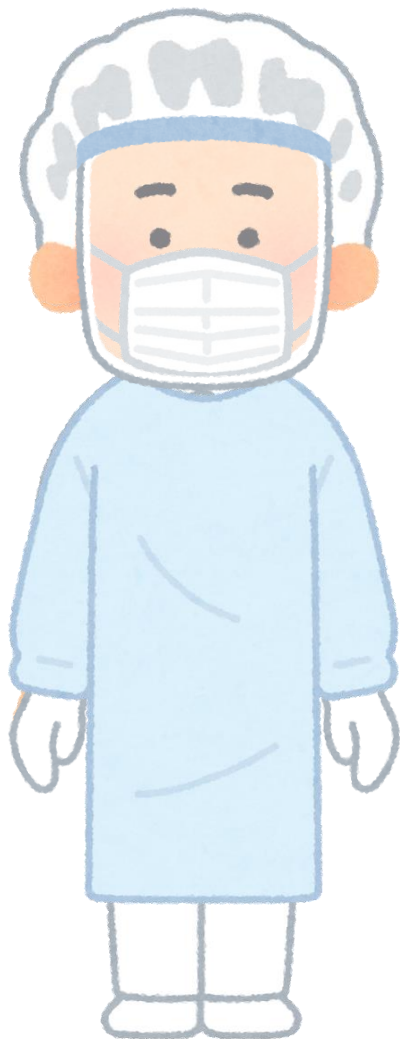
逆の手順

どうしても順序が逆になる時は

- ① エフロンと手袋を二枚着用し、上を脱ぐ
- ② 手指消毒を徹底する

陽性者の部屋を分かりやすくする為に入口に目印をつけましょう！

レッドゾーンに入る時

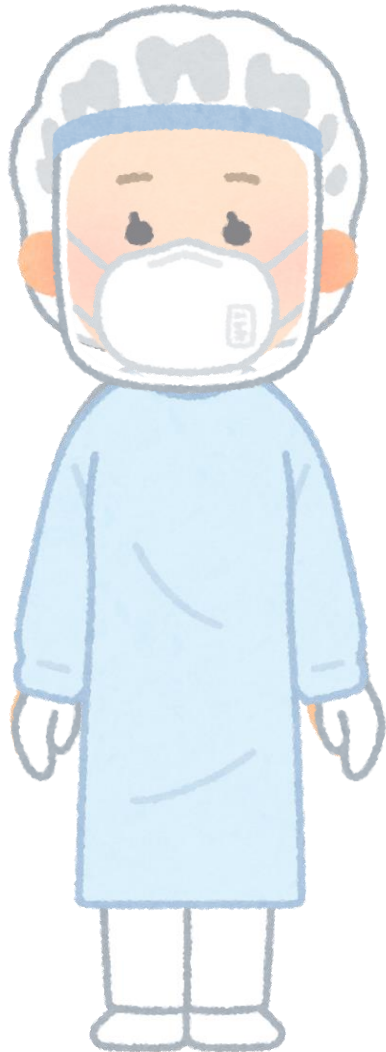


- ・ おむつ交換
- ・ シーツ交換
- ・ 清拭
- ・ 陰部洗浄
- ・ 体位交換
- ・ 食事介助
- ・ 器具の洗浄、消毒時

図の防護

サージカルマスク、フェイスシールド、手袋、ガウン（袖あり）、キャップ

N95マスクが必要な時



- ・口腔ケア
- ・喀痰吸引
- ・むせのある方への食事介助



図の防護

N95マスク、フェイスシールド、
手袋、ガウン（袖あり）、キャップ

配膳時の受け渡し

レッドゾーンへの配膳



レッドゾーン内の**受け渡しスペース**
を介して配膳する
※グリーンゾーンにある配膳
カートはグリーンゾーン内で管理

レッドゾーンからの下膳



レッドゾーンにある配膳カート
を直接グリーンゾーンへ出さない！

配膳車をレッドゾーンへ 持ち込まなくてはならない場合

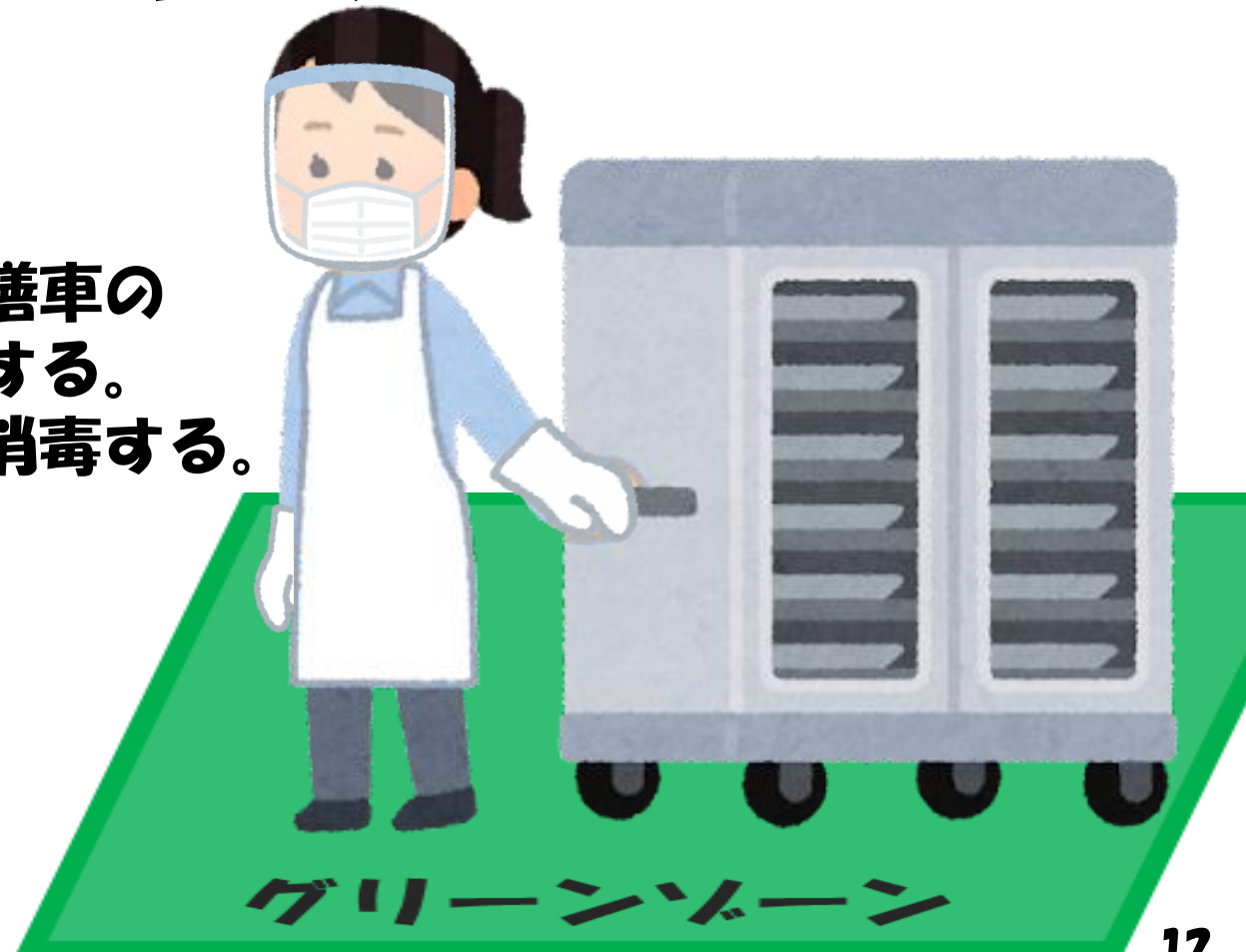
レッドゾーンでは、できるだけ広いスペースに置いて、お膳以外を触らないように作業をする。
(配膳車の内側には触れないように)



グリーンゾーンに戻るときは配膳車の外側をアルコールで拭いて消毒する。特に高頻度接触箇所はしっかり消毒する。

配膳車に触れる**グリーンゾーン**の人はグローブ・マスク・フェイスシールド・エフロンを着用し対応する。

作業後の手指消毒は徹底してください



使用する食器について

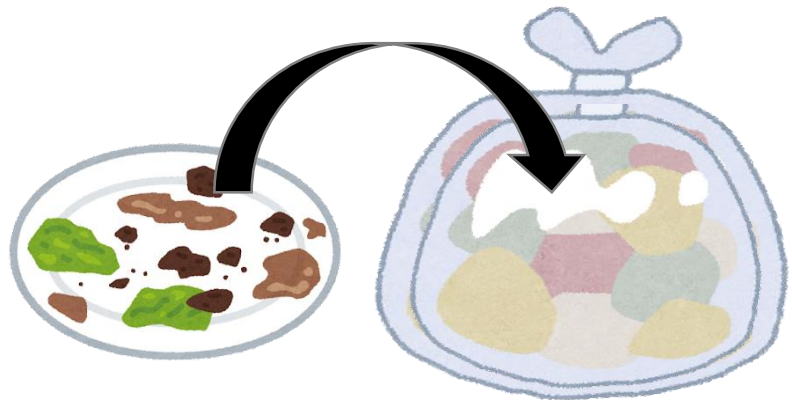


可能な限り使い捨て
(Disposable) 食器の
使用をおすすめします。



食器やトレイの洗浄は、
一般の中性洗剤で洗浄後、
80℃ 10分間の熱水処理をする。

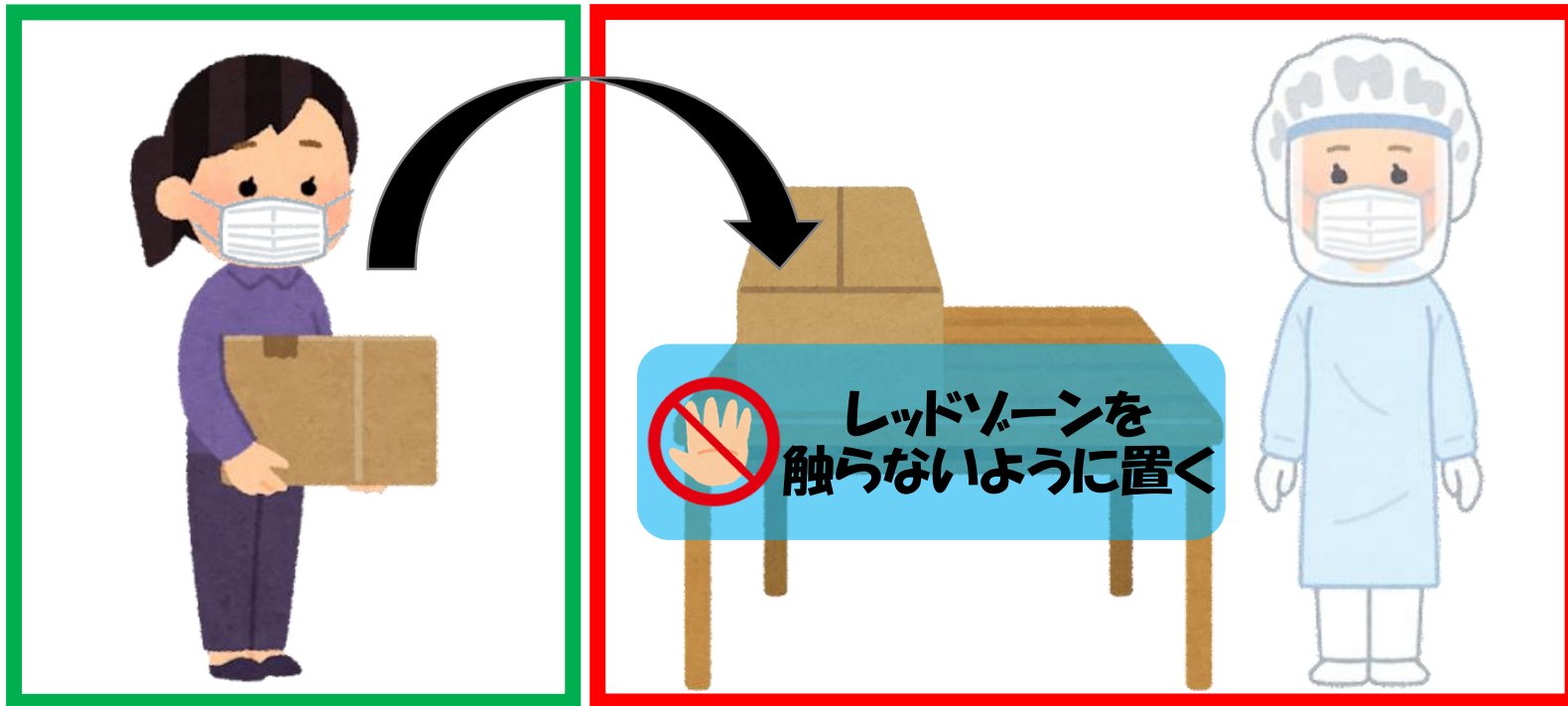
残飯は**レッドゾーン**で二重の
袋に入れて廃棄する。



高温洗浄をおこなう
食洗機の利用もOKです。



グリーンゾーンからの物資の渡し方 (グリーン→レッドの時のみ適応)



グリーンゾーンの人がテーブル(台車)に
のせた物をレッドゾーンの人がとる

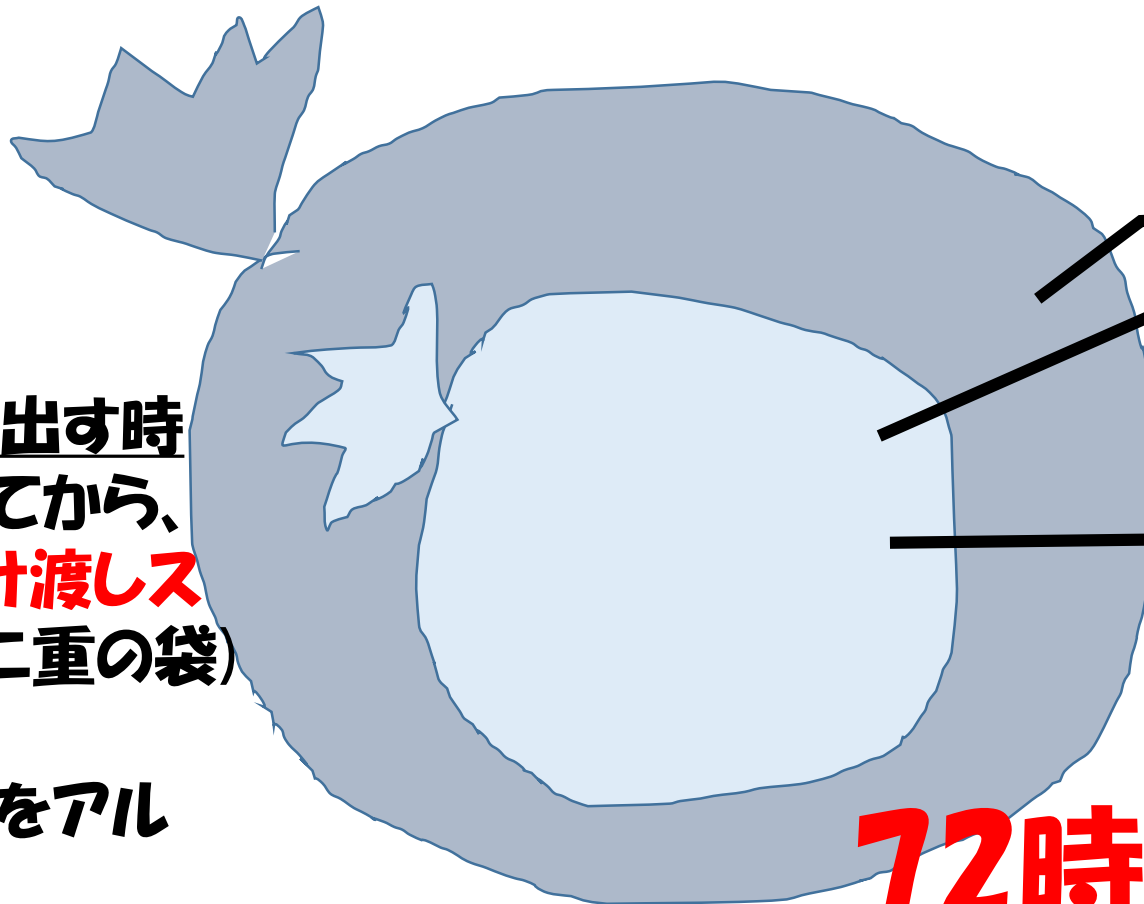
⚠️ 置くときに、グリーンゾーンの人にはレッドゾーンの物に触れないようにする 14

持ち出す時は、二重袋にする

レッドゾーンから

グリーンゾーンに持ち出す時

- ①袋の外側を消毒してから、**レッドゾーン内の受け渡しスペース**で新しい袋(二重の袋)に入れる
- ②二重目の袋の外側をアルコールで消毒する
- ③消毒された二重の袋は清潔扱いで、グリーンゾーンに出す



袋の外側は消毒する

一重目のなかに
レッドゾーン
から持ち出す物

72時間放置後
中のものをといだす