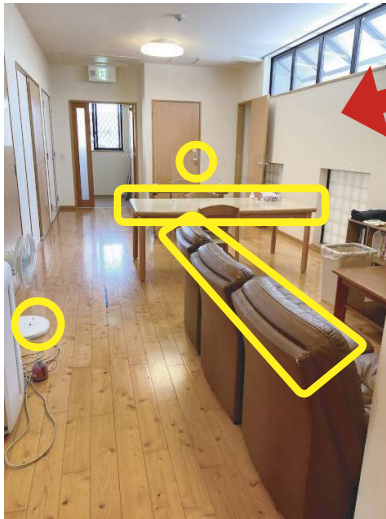




消毒・清掃は、人がよく触れるところを念入りに拭きましょう。



- よく触れるところ**
- ・ テーブル (表面と表面以外の手が触れる部分)
  - ・ ドアノブ
  - ・ 電気のスイッチ
  - ・ 椅子の背もたれ
  - ・ 手すり など

**CHECK!**

消毒・清掃は、拭き掃除が基本です  
スプレーでは消毒薬が「点」でつくだけで、「面」を消毒できません  
汚れがある場合は、消毒・清掃の前に汚れの部分を取り除きます

**CHECK!**

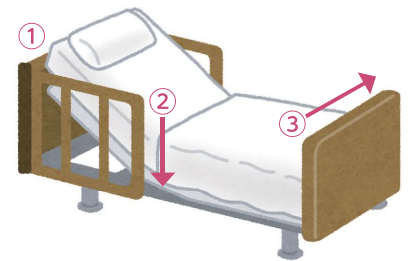
消毒・清掃の順番を守りましょう

- ・ きれいなところ → 汚れのあるところ
- ・ 高いところ → 低いところ

〈トイレ清掃の例〉



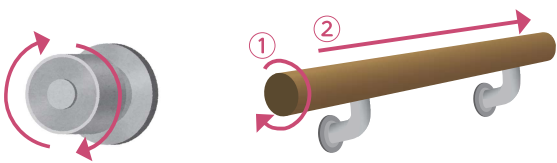
〈ベッド清掃の例〉



- ① スイッチ、ペーパーホルダー
- ② 手すり
- ③ 便器
- ④ 床

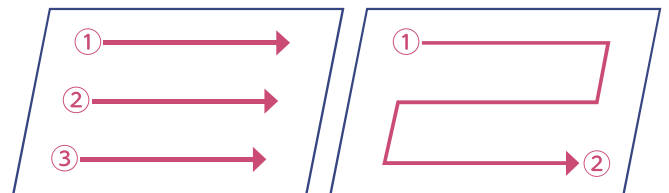
**CHECK!**

ドアノブ、手すりなど握って使うものは、握りながら拭きます



**CHECK!**

一方向に拭き取りましょう



**CHECK!**

ぞうきん、モップなどの布製の道具は、汚れが目立つ、臭いが気になるときは新しく取り換えましょう



**CHECK!**

ペーパータオルや環境クロスなどの使い捨てのものは、道具を洗浄する手間が省け、清潔に使用できます

**POINT!**



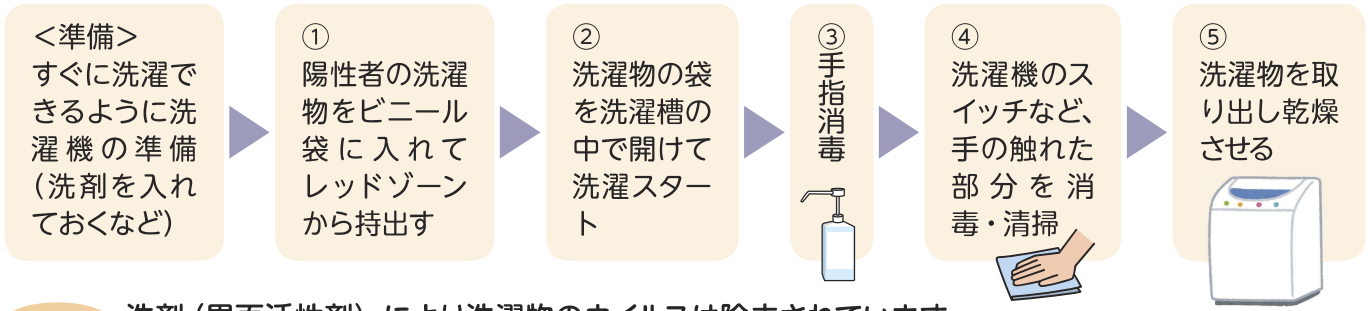
■ 消毒・清掃のポイントは、①場所、②方法、③道具です。

①「人がよく触れるところ」を、②「拭き掃除」で、③「清潔な道具」で行いましょう。

# 洗濯



リネンや衣類は、いつも通りの洗剤を使い、洗濯機で洗います。



**CHECK!** 洗剤（界面活性剤）により洗濯物のウイルスは除去されています

## POINT!



- 他の利用者の洗濯物と必ずしも分ける必要はありません。
- 洗濯機に入れる前の衣類等の消毒は不要です。洗濯後の洗濯槽の消毒も不要です。
- レッドゾーンから洗濯機までの運搬時はビニール袋に密閉し、ウイルスが他につかないようにしましょう。

# 食器

食器類は、残飯も含めてビニール袋に密閉して、レッドゾーンから持出します。

## ● 食器洗浄乾燥機を使用する場合

### CHECK!

他の食器と一緒に洗浄できます

① 食器のセット完了後、手指消毒をする



② スイッチなど手の触れた部分を消毒・清掃



**CHECK!** 使い捨て容器を使用し、毎回、廃棄する方法もあります。廃棄方法は、P.12「ゴミの処理」を参照

## ● 手洗いの場合

### CHECK!

他の食器とは別にして、最後に洗浄します

① シンクの中でビニール袋を開けて、食器を取り出す

② 使い捨てのタオルやガーゼ等に洗剤をつけて洗浄

③ 食器の洗浄後、シンク内や水がはねた場所など周辺を消毒・清掃



④ 食器を運んだ人・洗った人は、手指消毒をする



## POINT!



- レッドゾーンからの食器の持ち出しの方法や動線などはあらかじめ施設で検討し、実際にどのような流れになるのか試してみましょう。