

食事時の衛生

- 保育室で食事の準備、配膳をする職員は、エプロン、三角巾を着用し、手洗い、消毒を行う。
- 食卓机は、清潔な専用の台ふきんで水拭きする。（感染症流行時は、0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で拭き消毒する。）
- 食卓机と保育机を兼ねている場合は、配膳前に清潔な専用の台ふきんで水拭きした後、消毒（通常時はアルコール消毒、感染症流行時は0.02%次亜塩素酸ナトリウム液消毒）してから使う。
- 使用後は食べこぼし等が残らないよう、机・床等の清掃を徹底する。
- 食事を扱う場所とトイレやおむつを交換する場所は、離れた場所にする。
- スプーン、コップなどの食器は、個別にする。

☆食事中に嘔吐した場合の処理方法について

こどもが嘔吐した食器等は、そのまま絶対に調理室に持ち込まないようにします。また、食器に限らず、嘔吐物がついた机やふきん等の処理については、調理従事者や調乳担当職員以外の職員で行いましょう。

処理を担当する職員は、必ず、使い捨ての手袋・マスク・エプロンを着用し、嘔吐物に直接触れたり、飛沫を吸い込まないように防護します。

○嘔吐物によって汚染された食器の取り扱い方法

- ポリプロピレン製、メラミン製の食器の場合、これらの食器は次亜塩素酸ナトリウム消毒不可のため、嘔吐物が入った食器は布や新聞紙で覆ってビニール袋に入れ、全体がしみこむ程度に0.1%の次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れて、可燃物として廃棄します。
- PEN 食器や磁器食器の場合は、次亜塩素酸ナトリウム消毒可能なため、①嘔吐物をペーパータオルでふきとり ②0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液を入れたバケツやビニール袋に10分間以上つけ ③水で洗い ④調理室に戻す。調理室では、他の食器の洗浄が終わった後、最後に洗うこと。

○嘔吐物がついた机等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をしみこませた布やペーパータオルでふく。（使用した布やペーパータオルは処分する）

○嘔吐物がついたふきんは、0.1%次亜塩素酸ナトリウム溶液をしみこませ、ビニール袋にいれ処分する。