

H.環境整備

庶務・総務の腕の見せどころ

- 食事の提供をどうするか（厨房、弁当・
・・・）
- 食器の扱いをどうするか（使い捨て、消
毒・・・）
- ゴミの廃棄の方法を確認する
- リネンの扱いを業者と確認する
- 職員の服の洗濯場所を確認する
- 清掃業者の扱いと清掃について確認する

食事、食器

- 食事は厨房で作る、または、弁当などの方法がある
- 給食における感染リスクは食器回収時
- 通常通り食器を使用していても、適切に洗浄されれば感染拡大の可能性が低い
- 適切な接触感染予防策が行われない場合は、厨房職員の感染リスクを高める
- 食器は使い捨てがやりやすい

配膳・配薬の行い方

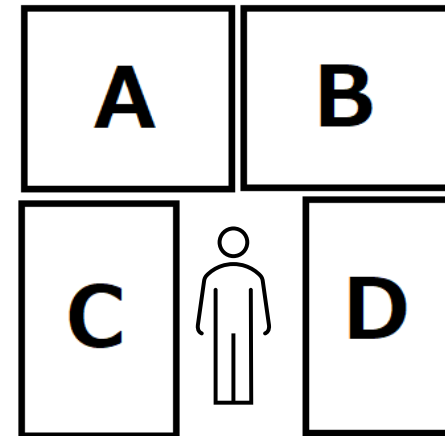
<全体のPCR結果が出た時点>



グリーンゾーンの人が
外用おぼんに乗せたものを内用おぼんの上に配膳・配薬

ゴミ

- レッドゾーンでは個人防護具や使い捨て食器など大量のゴミが発生する
- 3日間(72時間)放置すれば（有料老人ホームやグループホームなら）通常のゴミとして廃棄可能
- ゴミ置き場を用意し、4つに分けしA, B, C, Dとする
- 1日目のゴミ = A、2日目のゴミ = B、3日目のゴミ = C、4日目のゴミ = Dとする
- 4日目にAのゴミを捨てる
- ゴミを捨てる時、レッドゾーンでからグリーンゾーンに出すときに、ゴミ袋を別の大きいゴミ袋に入れて（2重にして）ゴミ廃棄場所へ廃棄



リネン

- グループホームなら自分で処理しているところもある
- 通常の洗剤、洗濯でウイルスは失活する
- 柔軟剤もウイルスを失活させる効果あり
- 外注しているなら業者と相談
- 契約を変更するとやってくれる業者もある
- リネンを3日おいてから業者に渡す場合にはゴミで使った手段で2重にゴミ袋に入れて渡す

職員の服の洗濯場所を確認する

- レッドゾーンで着用した職員の服は職場で洗濯できるとウイルス持ち出しを防ぎやすい
- 熱湯・次亜塩素酸ナトリウムなどは必ずしも必要ない
- 普通の洗剤で通常通り洗濯することで十分ウイルスが死滅する

清掃業者の扱いと清掃について 確認する

- レッドゾーンに清掃業者が入ってくれることは現状ではほとんどない
- 床から下はすべてレッドゾーンと考えて対応する
- 日常的な床の消毒は必要ない
- 靴やスリッパの消毒も一般的ではない
- ホコリが舞わないようにダストコントロールはする