



6 こんな時はどうする？動画解説集

6.1 食事

6.1.1 食器の配膳（フロア全体をレッドゾーンにしたグループホームの例）



- 動画の URL と QR コード

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>https://youtu.be/mIS1Q0izLsI</p> |  |
|---|--|---|

- 動画の前提となっている状況
 - グループホームで患者（確定例）が発生し、複数の濃厚接触者が発生しているが、居室内で滞在できないため、やむをえずフロア全体をレッドゾーンとして管理している。
- この状況で目指すべき目標
 - 食器棚に収納された清潔な食器を、清潔なまま取り出して入所者に提供する。
 - 自分が触る物品や環境表面と、手袋を着けた自分の手の清潔・汚染を認識して行動できる。
 - 清潔で扱わなければならない物を触れる前に自分の手袋を消毒する。またはその物を消毒する。
- 動画で示されている手順の解説
 - 手袋の上から消毒する。
 - 右手で食器棚の扉を開け、両手で食器を取り出し、右手で扉を閉める。
 - ✧ **ポイント** この手順で、もし食器棚の扉の取っ手がウイルスで汚染していたら、右手にウイルスが付着し、（両手で持った）食器を汚染させてしまうことになる。従って、食器棚の取っ手はあらかじめ消毒しておくか、扉を開けて食器を取る前に、もう一度右手を消毒しなければならない。
 - ✧ **ポイント** 別の手順として、食器棚の扉の取っ手が清潔か不潔か分からない場合は、右手で扉を開け、食器は左手だけで持ち、配膳するとよい。扉はそのまま右手で閉める。この場合、右手は汚染しているが、左手は清潔、という整理になる。

6.1.2 冷蔵庫からの物の取り出し方（フロア全体をレッドゾーンにしたグループホームの例）

● 動画の URL と QR コード

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>https://youtu.be/ehy9tx74XIY</p> |  |
|---|--|---|

● 動画の前提となっている状況

- グループホームで患者（確定例）が発生し、複数の濃厚接触者が発生しているが、居室内で滞在できないため、やむをえずフロア全体をレッドゾーンとして管理している。

● この状況で目指すべき目標

- 冷蔵庫の下段に入ったお茶を清潔なまま取り出し、テーブルの上で紙コップ2つに注いだ後、冷蔵庫に清潔な状態で戻す。
- 自分が触る物品や環境表面と、手袋を着けた自分の手の清潔・汚染を認識して行動できる。
- 清潔で扱わなければならない物を触れる前に自分の手袋を消毒する。またはその物を消毒する。

● 動画で示されている手順の解説

- 手袋の上から消毒する。
- 左手で冷蔵庫の引き出しを開け、右手でお茶を取り出す。両手で引き出しを閉め、両手の手袋を消毒する。
- 机の上の紙コップ2つにお茶を注ぎ、左手で冷蔵庫の引き出しを開け、右手でお茶を戻し、両手で引き出しを閉め、手袋の上から消毒する。
- ◇ **ポイント** お茶を置いたテーブルは清潔？あらかじめ消毒しておくとうまいだろう。
- ◇ **ポイント** 一連の流れで、左手で冷蔵庫の引き出しを開け、右手でお茶を取り出し、左手で冷蔵庫の引き出しを閉め、右手だけで紙コップにお茶を注ぎ、また左手で冷蔵庫の引き出しを開け、右手でお茶をなおせば**右手が清潔、左手が汚染**という**整理**で途中の手袋の消毒や環境表面の消毒を省略できる。

6.1.3 食事後の食器の洗浄・乾燥・収納(フロア全体をレッドゾーンにしたグループホームの例)

● 動画の URL と QR コード

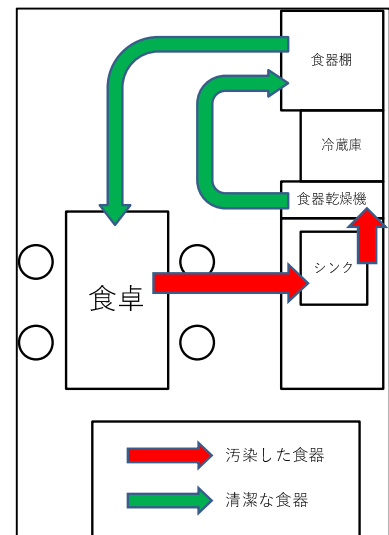
| | | |
|---|--|---|
|  | <p>https://youtu.be/OrMCf4E3T_c</p> |  |
|---|--|---|

● 動画の前提となっている状況

- グループホームで患者（確定例）が発生し、複数の濃厚接触者が発生しているが、居室内で滞在できないため、やむをえずフロア全体をレッドゾーンとして管理している。

● この状況で目指すべき目標

- 乾燥後の食器は清潔と考え、清潔なまま（清潔な手袋で）食器棚に収納する。
- 自分が触る物品や環境表面と、手袋を着けた自分の手の清潔・汚染を認識して行動できる。
- 清潔で扱わなければならない物を触れる前に自分の手袋を消毒する。またはその物を消毒する。





● 動画で示されている手順の解説

- 使用後の食器を洗浄する。洗浄が終わったら食器を乾燥機に入れる。
 - ◇ 洗浄と食器乾燥機による乾燥によって食器に付着したウイルスは不活化される。
- 手袋の上から手洗いを行い、手袋の消毒を行い、シンク周りを消毒する。
 - ◇ **注意** 手洗い後にシンクの上で手を振って水切りするとシンクにはね返った水滴で手袋が再汚染する。
 - ◇ **注意** ペーパータオルホルダーは壁掛けとし、ペーパータオルは上から下に引きだす。
- 乾燥が終わったら乾燥機から食器を取り出し、食器棚に収納する。
 - ◇ 清潔になった食器は清潔な手袋で触る。

6.1.4 テーブルの拭き方（フロア全体をレッドゾーンにしたグループホームの例）

● 動画の URL と QR コード

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>https://youtu.be/Eo9ufyj60XI</p> |  |
|---|--|---|

- 動画の前提となっている状況
 - グループホームで患者（確定例）が発生し、複数の濃厚接触者が発生しているが、居室内で滞在できないため、やむをえずフロア全体をレッドゾーンとして管理している。
- この状況で目指すべき目標
 - 物品や環境表面を適切に清掃・消毒できるようになる。本動画ではテーブルを対象としているが「一方向（戻らない）」「上から下へ」「消毒薬は物品や環境表面に吹き付けるのではなく拭く物に染みこませる」「拭く物の面を適宜変える」「指が触れるところ（持つ、つかむなどの場所）を拭く」といった原則は一緒である。
- 動画で示されている手順の解説
 - クロスやペーパータオルなどにしっかりと消毒液を含ませる。
 - 一方向に拭く（戻らない）。
 - 面を変える。
 - 指が触れる「ふち」も忘れずに拭く。

6.1.5 食事介助（フロア全体をレッドゾーンにした特別養護老人ホームの例）

● 動画の URL と QR コード

| | | |
|---|--|---|
|  | <p>https://youtu.be/r9WAUcBSvDA</p> |  |
|---|--|---|

● 動画の前提となっている状況

- 特別養護老人ホームで患者（確定例）が発生し、複数の濃厚接触者が発生しているが、居室内で滞在できないため、やむをえずフロア全体をレッドゾーンとして管理している。

● この状況で目指すべき目標

- 職員が入所者から感染しない（主に目の防護）。
- テーブルなどの環境表面を介した入所者同士の交差感染を起こさない。

● 動画で示されている手順の解説

- **注意** 入所者がマスクを装着できない場合、入所者の新型コロナウイルス感染の有無に関わらず、平常時でも職員はマスクに加えてフェイスシールドやゴーグルなどで目の防護を行う。
- 介助時は、入所者の横や斜めに座り、なるべく対面を避ける。
- 食事後はテーブルの清拭や消毒を行う。