感染症予防対策に関する指針

～感染症・食中毒の予防・まん延防止に関する指針～

株式会社しろいわ

デイサービスセンター　陽

初版 2023 年 8月

**１．感染症・食中毒の予防・まん延防止の基本的考え方**

通所介護事業所は、感染症等に対する抵抗力が弱い高齢者が日中過ごす場であり、こうした高齢者が多数来所する環境は、感染が広がりやすい状況にあることを認識しなければなりません。

このような前提に立って事業所では、感染症・食中毒を予防する体制を整備し、平素から対策を実施すると共に、感染予防・感染症発生時には迅速で適切な対応に努める必要があります。

事業所の感染症・食中毒の発生、まん延防止に取り組むに当たっての基本的理念を理解し、事業所全体でこのことに取り組みます。

**２．感染症・食中毒の予防・まん延防止の基本方針**

１）感染症及び食中毒の予防及びまん延防止の体制

感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のために、担当者を決め、委員会を設置するなど事業所全体で取り組みます。

２）平常時の対応

①事業所内の衛生管理

当事業所では、感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のため、事業所内の衛生保持に努めます。また手洗い場、汚物処理室の整備と充実に努めるとともに、日頃から整理整頓を心掛け、換気、清掃、消毒を定期的に実施し、施設内の衛生管理、清潔の保持に努めます。

②介護・看護ケアと感染症対策

介護・看護の場面では、職員の手洗い、消毒を徹底し必要に応じマスク等個人用防護具（PPE）を着用します。また、血液・体液・排泄物等を扱う場面では細心の注意を払い、適切な方法で対処します。利用者の異常の兆候を出来るだけ早く発見するために、利用者の健康状態を常に注意深く観察することに留意します。

③外来者への衛生管理の周知徹底を図りまん延防止を図ります。

**３）発生時の対応**

万一、感染症及び食中毒が発生した場合は、「厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒が疑われる際の対処手順」「新型コロナウイルス感染症発生時における業務継続計画（BCP）」等に従い、感染の拡大を防ぐため下記の対応を図ります。

①「発生状況の把握」

②「まん延防止のための措置」

③「有症者への対応」

④「関係機関との連携」

⑤「行政への報告」

管理者は、次のような場合には迅速に市町村等の主管部局に報告するとともに、所轄の保健所へ指定の様式により報告を行い発生時対応などの指示を仰ぎます。（様式１）

≪報告が必要な場合≫

ア．同一の感染症もしくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が１週間以内に2 名以上発生した場合

イ．同一の感染者もしくは食中毒による又はそれらが疑われる者が10 名以上又は全利用者の半数以上発生した場合

ウ．ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生動向を感染症の発生が疑われ、特に管理者が報告を必要と認めた場合

※イについては、同一の感染症などによる患者等が、ある時点において、10 名以上又は全利用者の半数以上発生した場合であって、最初の利用者等が発生してからの累積の人数ではないことに注意

≪報告する内容≫

ア．感染症又は食中毒が疑われる利用者の人数

イ．感染症又は食中毒が疑われる病状

ウ．上記の利用者への対応や施設における対応状況 等

※尚、医師が感染症法、結核予防法又は食品衛生法の届出基準に該当する利用者又はその疑いのある者を診断した場合には、これらの法律に基づき保健所等への届出を行います

**３．感染症・食中毒まん延防止に関する体制**

１）感染対策委員会の設置

（１）設置目的

感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のための対策を検討することを目的に設置します

（２）感染対策担当者は看護職員とします

（３）感染対策委員会の構成員

・管理者

・看護職

・介護職

・調理師

・生活相談員

・その他管理者が必要と認めるもの

（４）感染対策委員会の開催

委員会は定期的に６カ月に１回以上開催します。ただし、必要に応じて随時開催します。

（５）委員会の役割

①感染症予防対策及び発生時の対応の立案

②各指針・各マニュアル等の作成

③発生時における施設内連絡体制及び行政機関等への連絡体制の整備

④利用者・職員の健康状態の把握と対応策

⑤新規利用者の感染症の既往の把握と対応策

⑥委託業者への感染症及び食中毒まん延防止のための指針の周知徹底

⑦各担当での感染対策実施状況の把握と評価

⑧感染防止のための職員研修・訓練の企画・運営（各２回/年）及び新規採用者の教育

２）職員の健康管理

（１）職員は年１回の健康診断を実施します。

（２）インフルエンザの予防接種等について、接種の意義、有効性、副作用の可能性等を職員へ十分説明の上、同意を得て予防接種を勧めます。

（３）職員が感染症を罹患している場合は、感染経路の遮断のため完治まで適切な処置を講じます。

**４．職員に対する教育・研修**

介護に携わるすべての従業員に対して、感染症対策の基礎知識の徹底を図るとともに指針に基づいた衛生管理と衛生的なケアの励行を図り職員教育を行います。

①研修会を２回以上/年開催します

②新規採用者に感染対策の教育・研修を行います

③感染症の予防及びまん延防止のための訓練（シミュレーション）を２回以上/年行います。

**５．感染症・食中毒の予防、まん延防止における各職種の役割**

１）管理者

①感染症・食中毒の予防、まん延防止体制の総括責任

②感染症発生時の行政報告

２）看護職員

①医師、協力病院との連携を図る

②ケアの基本手順の教育と周知徹底

③衛生管理、安全管理の指導

④外来者への指導

⑤予防対策への啓発活動

⑥早期発見・早期予防の取り組み

⑦経過記録の整備

⑧職員への教育

３）調理師

①食品管理、衛生管理の指導

②食中毒予防の教育、指導の徹底

③医師、看護職員の指示による利用者の状態に応じた食事の提供

④緊急時連絡体制の整備（保健所各関係機関等、施設、家族）

⑤経過記録の整備

４）生活相談員

①医師、看護職員との連携を図り、予防、まん延防止対策を強化

②緊急時連絡体制の整備（行政機関、施設、家族）

③経過記録の整備

④家族への対応

⑤各職種別教育

５）介護職員

①各マニュアルに沿ったケアの確立

②生活相談員、看護職員、調理師との連携

③利用者の状態把握

④衛生管理の徹底

⑤経過記録の整備

６．感染症・食中毒まん延防止に関する指針の閲覧について

この指針は、当該施設ホームページでいつでも自由に閲覧することができます