

感染症・食中毒防止のための指針

ケアハウス赤崎さざなみ荘

【1】感染症・食中毒の予防・まん延防止に関する考え方

介護老人福祉施設等は、感染症等に対する抵抗力が弱い高齢者が生活又は利用する施設であり、こうした高齢者が多数生活する環境は、感染が広がりやすい状況にあることを認識することが重要である。

当法人では、感染症・食中毒発生時には迅速で適切な対応に努める。

【2】感染症・食中毒の予防・まん延防止に関する基本方針

(1) 感染症及び食中毒の予防及びまん延防止に関する体制

感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のために、感染症対策委員会を設置する。

(2) 平常時の対応

①施設内の衛生管理

感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のため、施設内の衛生保持に努める。また、日頃から整理整頓を心がけ、換気、清掃・消毒を定期的実施し、施設内の衛生管理、清潔の保持に努める。

②介護・看護と感染症対策

介護・看護の場面では、職員の手洗い、うがいを徹底し、必要に応じてマスクを着用する。また、血液・体液・排泄物・嘔吐物等を扱う場面では細心の注意を払い、適切な方法で対処する。

利用者の異常の兆候をでき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する。

③面談者への衛生管理の周知徹底を図り、まん延防止を図る。

(3) 発生時の対応

感染症又は食中毒が発生した場合は、「広島県知事が定める感染症又は食中毒が疑われる際の対処の手順」に従い、感染の拡大を防ぐため下記の対応を図る。

①発生時状況を把握する。

②まん延防止のための措置を講ずる。

③有症者へ対応する。

④関係機関との連携を図る。

⑤行政・保健所へ報告する。

施設長は、次のような場合には迅速に市町村等の主幹部局に報告するとともに、所轄の保健所への報告を行い発生時対応等の指示を仰ぐ。

<報告が必要な場合>

(イ) 同一の感染症若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に報告する。

(ロ) 同一の感染症若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に報告する。

- (ハ) (イ) 及び (ロ) に該当しない場合であっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合に報告する。

<報告する内容>

- (イ) 感染症又は食中毒が疑われる利用者の人数。
- (ロ) 感染症又は食中毒が疑われる症状。
- (ハ) 上記の利用者への対応や施設における対応状況等。

【3】感染症・食中毒の予防・まん延防止に関する体制

(1) 感染症対策委員会の設置等

①設置及び目的

感染症対策委員会を設置し、感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のための対応を検討する。

②感染症対策担当者

看護職員

③感染症対策委員会の構成員

施設長

生活相談員

介護支援専門員

介護職員

栄養士

④感染症対策委員会の開催

- ・定期的に3ヶ月に1回開催する。
- ・その他、必要な都度開催する。

⑤感染症対策委員会の役割

- ・感染症予防対策及び発生時の対応策等を立案・見直しする。
- ・各指針、各マニュアル等の作成及び見直しを行う。
- ・発生時における施設内連絡体制及び行政機関、各関係機関への連絡体制を整備する。
- ・利用者、職員の健康状態の把握と対応策の実施・指導。
- ・新規利用者の感染症既往状況の把握と対応策の実施・指導。
- ・感染症衛生管理等に関する基礎知識に基づいた研修を実施する（年2回以上）。
- ・各部署での感染症対策実施状況の把握と評価を行う。

⑥職員の健康管理

- ・職員は年1回以上、必要な健康診断を実施する。

- ・インフルエンザの予防接種について、接種の意義、有効性、副作用の可能性等を職員へ十分に説明の上、同意を得て予防接種を行う。
- ・職員が感染症に罹患している場合は、感染経路の遮断のため、完治するまで適切な処置を講ずる。

【4】感染症及び食中毒の予防・まん延防止における各職種の役割

感染症及び食中毒の予防・まん延防止のために、チームケアを行う上で、各職種がその専門性に基づいて適切な役割を果たすこととする。

(1) 職種ごとの役割

<施設長>

- ・感染症及び食中毒の予防及びまん延防止体制に関する総括責任
- ・感染症発生時の行政報告

<生活相談員・介護支援専門員>

- ・医師等と連携し、予防、まん延防止対策の指導と実施
- ・家族への対応
- ・発生時及びまん延防止時の対応と指示
- ・緊急時連絡体制の整備（行政機関、施設、家族）
- ・記録の整備
- ・各職種別教育の実施
- ・職員・面談者への清潔保持・衛生管理の指導・徹底

<介護職員・サービス提供責任者>

- ・利用者の状況把握と報告
- ・他職種職員と連携し、予防、まん延防止対策を実施
- ・各マニュアルに沿った介護の確立
- ・衛生管理の徹底
- ・記録の整備
- ・施設内の環境整備
- ・備品の整備

<栄養士・調理員>

- ・医師等の指示による利用者の状態に応じた食事の提供
- ・食品管理、衛生管理の指導
- ・食中毒予防の教育、指導の徹底
- ・緊急時連絡体制の整備（保健所各関係機関等、施設、家族）
- ・記録の整備

【5】感染症及び食中毒の予防・まん延防止のための職員教育・研修

介護に関わる別の職員に対して、感染症対策の基礎知識の周知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介護及び看護の励行を図り職員教育を行う。

(1) 職員教育の内容

- ①定期的な教育・研修（年2回以上）を実施する。
- ②新任者に対する感染症対策のための教育・研修を実施する。
- ③その他、必要な教育・研修を実施する。

【6】この指針の閲覧について

当法人の感染症及び食中毒の予防・まん延防止のための指針は、利用者の求めに応じいつでも施設内で閲覧できるようにするとともに、ホームページ上に公表し、いつでも利用者及び家族が閲覧できるようにする。