

感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する指針

1. 感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する指針作成の目的

本指針の目的は、特に高齢者、障害者、児童や基礎疾患を持つ利用者が多い介護・福祉現場において、株式会社ワイズラインが運営する事業所が「感染症・食中毒の予防及びまん延の防止」に取り組むための指針とすることを目的として作成する。

◎感染対策・食中毒の予防及びまん延防止の重要性

感染症とは、ウイルス、細菌、真菌などの病原体が人の体内に入り込み、増殖することで発症する疾患である。介護保険・福祉サービスを利用する高齢者、児童や基礎疾患を持つ方々は、感染への抵抗力が低下していることが多く、感染症にかかりやすい。また、認知機能等の低下により感染対策への協力が難しい場合もある。事業所においては、職員を介して感染症が広がるリスクもあるため、予防と早期の対応が重要である。感染症は個人の健康だけでなく、施設全体の運営にも影響を及ぼすため、その理解と対策は介護現場において必須の事項である。

2. 感染対策委員会その他事業所内の組織に関する事項

◎感染防止対策委員会の設置

感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に向けて多種多様な事例の検討及び多角視点からの対策を図るために法人内事業所が連携し「感染防止対策委員会（以下、「委員会」とする）を一体的に設置する。

委員会は年に2回以上開催するものとする。さらに会議の実施にあたっては、オンライン会議システムを用いる場合がある。

◎委員会の役割

①感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する指針等の見直し及び様式の整備

②感染症・食中毒の状況や感染対策に関する資料の情報収集

③教育研修の企画・実施（年に2回）

④報告された事例及び検討結果、再発防止対策を職員に周知徹底する

⑤感染対策時の栄養管理及び食事の提供に関わる検討をおこなう

◎委員会の構成員と身感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する担当者

委員会は、指導監査部の職員で構成する。感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する担当者は各事業所の管理者とする。

3. 感染症・食中毒の予防及びまん延の防止のための職員研修に関する事項

委員会は、職員教育をすすめるために以下の内容について検討、実施する。

①新規採用時に感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する研修の実施

②年2回以上の感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する教育を行うための研修を実施

③研修の実施内容の記録

4. 平常時の対策

①事業所内の衛生管理

事業所内の衛生管理は、感染症、食中毒予防における基本である。これには、定期的な清掃、消毒、換気などが含まれる。特に多くの人々が触れるドアノブ、手すり、スイッチなどは、消毒用エタノールや次亜塩素酸ナトリウム液を使用する。次亜塩素酸ナトリウム液の希釈する濃度は用途によって異なる。

②日常のケアにかかる感染対策

ケアに関わる業務では、手洗いや標準的な予防策の徹底が不可欠である。手洗いは、血液、体液、分泌物、排泄物などに触れた後、または手袋を脱いだ後には必ず行う。さらに、感染症の有無に関わらず、湿性生体物質に接する際は、感染の可能性を考慮して適切な保護具（手袋、マスク、ゴーグルなど）を使用することが推奨される。これらの基本的な予防策は、日常のケア業務において感染リスクを低減する上で非常に重要である。

5. 感染症、食中毒が発生した場合の対応方法に関する事項

感染症、食中毒が発生した場合の敏速かつ効果的な反応は、その拡大を防ぎ、職員および利用者の健康を保護する上で必要である。以下の項目で感染発症時の対策についての項目を詳述する。

①発生状況の把握

感染症、食中毒が発生した場合、まずはその発生状況を正確に把握する。これには、発症者数、感染の症状、感染が疑われる日時と場所の特定が含まれる。

②感染拡大の防止

感染拡大、食中毒を防ぐためには、感染したと疑われる人々の隔離、共用エリアの消毒、感染者の健康観察が必要である。感染が確認された場合、他者との接触を最小限に抑えるための措置を速やかに実施する。

③医療機関や保健所、市町村における事業所関係課等の関係機関との連携

感染症、食中毒の発生時には、地域の医療機関、保健所、市町村の関係部署との連携が不可欠である。これには、感染の報告、専門的なアドバイスの受け取り、対応策の協議が含まれる。

④行政等への報告等

感染症の発生は、関連する法令や規則に基づき、適切な行政機関へ速やかに報告する。報告には、感染者数、感染経路の推定、現在の対策状況などの詳細を含める。

⑤発生時における事業所内の連絡体制や上記の関係機関への連絡体制

感染症発生時の対応を効果的に行うためには、事業所内の連絡体制を整備し、迅速かつ明確な情報共有を行う。これには、緊急連絡網の整備、職員や利用者等への情報提供が含まれる。

6. 利用者等による本方針の閲覧に関する事項

当該指針については、だれでも閲覧できるよう事業所に据え置くとともに、ホームページにも掲載するものとする。

7. その他感染症対策の推進に関する事項

各事業所における感染症、食中毒対策の取り組みは、その重要性和緊急性を鑑みて、各事業所の各管理者が感染症・食中毒の予防及びまん延の防止に関する担当者として責任を持つこととする。各管理者は、感染症対策のための全ての活動の監督、調整及び実施を担当し、職員への研修、報告体制の整備、対応策の策定など、感染症対策に関連するあらゆる事項について各事業所の感染対策委員と情報の共有と連携に努めつつ主導的な役割を果たす。

附則

本指針は、令和6年4月1日から施行する。