

社会福祉施設編

食中毒・感染症の予防 ‹健康管理›

◎毎日行う △適時行う

利用者の健康状態を把握しておきましょう

- 社会福祉施設等のように、高齢者や乳幼児など、感染症に対する抵抗力の弱い利用者が多い施設では、普段から**利用者の健康状態を把握**しておくことが大切です。

◎利用者の健康状態を、健康管理票を使って毎日チェックしましょう。

健康管理票 p21

◎利用者が手洗いやうがいの習慣を身につけるようにしましょう。

手洗い p9

◎普段に比べて、下痢や嘔吐等の症状がある人が多いときは、ノロウイルスによる感染症の発生を疑いましょう。

発生時対策 p26

職員の健康管理に努めましょう

- ノロウイルスによる食中毒や感染症は、職員が感染源になる場合がありますので、**職員の健康管理**が重要です。

◎職員の健康状態を、健康管理票を使って毎日チェックしましょう。

健康管理票 p21

◎職員に手洗いやうがいの習慣を身につけさせましょう。

手洗い p9

△地域でノロウイルスによる感染性胃腸炎が流行していないかどうか把握しておきましょう。

△ノロウイルスによる感染性胃腸炎の流行期（12月～3月）には、注意書を掲示したり、講習会を開催するなどして、利用者や職員がノロウイルスに感染しないよう注意喚起しましょう。

△職員の家族に、下痢や嘔吐等の症状がある場合は、家庭でのオムツ交換や吐物の処理などをおして、ノロウイルスに感染することがあります。

家庭でのオムツ交換や吐物の処理に十分注意するよう、職員に周知しておきましょう。

汚物の処理 p17

自主点検

- ノロウイルスによる食中毒や感染症を防止するためには、また、万一、食中毒等が発生した場合、適切に対処するためには、日頃から自主点検に努めていただくことが大切です。施設の規模や職員の体制に応じた自主点検票を作成して活用してください。
- 管理者や職員が、次のように役割を分担した上で、それぞれが役割に応じて、自主点検を行ってください。施設によっては管理者が、調理従事者やその他職員の役割も担うことがあります。



<施設の管理者の役割>

所管部局や保健センターとの連絡体制の整備
食中毒や感染症の発生状況等の把握
利用者や職員に対する注意喚起
食中毒や感染症の予防策の構築
職員研修の実施
利用者や職員の健康管理
食中毒や感染症の発生時対策の構築など

<調理従事者の役割>

自己の健康チェック
加熱調理
調理器具等の洗浄、消毒
使い捨て手袋の使用
調理時における適切な手洗いなど

<その他の職員の役割>

利用者及び自己の健康チェック
適切な手洗い
消毒液の作り方と適正な使用
施設設備等の消毒
リネン類の適切な処理
汚物の適切な処理
入浴時の注意喚起
浴槽水の衛生管理など

自主点検票

自主点検票

年月日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

記入者: _____

項 目		チェック欄		
		○×	点検者等	
管理者	1	社会福祉施設等の所管部局や保健所との連絡体制は整備されているか		
	2	感染症や食中毒の発生状況を把握し、注意喚起や予防策を実施しているか		
	3	ノロウイルス対策のための職員研修を実施しているか		
	4	健康管理票を用いて利用者等の健康管理を行っているか		
	5	食中毒や感染症の発生時の対応を理解しているか		
調理	6	加熱調理が必要な食品は中心部まで十分に加熱しているか		
	7	調理器具やシンクの洗浄と消毒を行っているか		
	8	調理作業で、使い捨て手袋を使用しているか		
	9	調理作業前、調理中、調理後は十分な手洗いを行っているか		
その他の衛生管理	10	手洗いを、必要なとき(トイレ使用后、汚物処理後など)に適切な方法で行っているか		
	11	消毒液の作り方や適切な使用濃度を理解しているか		
	12	ノロウイルスに汚染されやすい蛇口、ドアノブ、手すりなどを適宜消毒しているか		
	13	ふん便や吐ぶつで汚れたりネン類の処理は適切に行っているか		
	14	ふん便や吐ぶつの処理は迅速かつ適切に行っているか		
	15	入浴時の注意喚起や浴槽水の衛生管理を行っているか		
	16			
	17			
	18			
	19			
	20			

*この様式は一例です。このほかの項目を加えるなどして、自主点検票を作成してみてください。

提案 毎月6日を  の日と定め、自主点検してみましよう

施設・設備等からのノロウイルス感染に気をつけましょう

■オムツやシート等のリネン類は、ふん便、吐物などの汚物で汚れることがありますので、ノロウイルスに汚染されている場合を想定して、適切に処理することが大切です。



■多くの人が触れる蛇口やドアノブ等も、ノロウイルスに感染している人が触れる場合を想定して、掃除や消毒をする必要があります。



■入浴時にノロウイルスに感染することのないよう注意する必要があります。



■おもちゃなどは、幼児が手で触れるだけでなく口に入れたりすることが多いので適切な処理をする必要があります。



■自主点検票（p 23）を活用して施設の衛生管理等に努めましょう。

<職員の方へ>

リ ネ ン 類	<p>◎オムツを交換する時は、使い捨て手袋を着用しましょう。</p> <p>◎オムツを交換した後は、必ず手を洗いましょう。 手 洗 い p 9</p> <p>◎ふん便や吐物等の汚物がついたリネン類は、汚物が飛び散らないよう注意しながら、流水でしっかり洗い流した後、下洗いし、消毒または加熱殺菌しましょう。その後、ほかの洗濯物と分けて、最後に洗濯するようにしましょう。 汚物の処理 p 17</p>
設 備 等	<p>◎多くの人が触れる蛇口、ドアノブ、手すり等は、よく掃除し、清潔に保ちましょう。ノロウイルスによる感染症の流行時などには、洗剤を使ってよく拭き、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう。 消 毒 p 12</p> <p>◎定期的にトイレ等の共用設備の清掃と消毒を行いましょう。特にトイレの内側のドアノブは汚れやすいので注意しましょう。 消 毒 p 12</p> <p>◎トイレを清掃するときは、清掃作業中にノロウイルスで汚染されるおそれがあるので注意しましょう。</p> <p>◎食器等の下洗いや嘔吐後にうがいをした場所等も 0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで消毒後、洗剤を使って掃除をするようにしましょう。 消 毒 p 12</p>

◎毎日行う △適時行う

<p>浴槽など</p>	<p>◎浴槽水は毎日完全に換水し、浴槽は毎日清掃しましょう。</p> <p>◎循環式浴槽では、上記のほか、ヘアークッチャーを毎日清掃しましょう。</p> <p>ろ過器や配管も定期的に消毒しましょう。</p> <p>◎浴槽に入る前には、よく体を洗うよう利用者に周知しましょう。</p> <p>◎利用者にタオル等を共用させないようにしましょう。</p> <p>◎利用者に下痢や嘔吐等の症状がある場合は、入浴を控えさせましょう。</p> <p>◎症状が回復した後もしばらくは入浴順序を最後にするようにしましょう。</p>
<p>おもちゃ</p>	<p>◎おもちゃは、水洗いした後、0.02%次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸してから、さらに水でよく洗いましょう。</p> <p style="text-align: right;">消毒 p12</p> <p>◎色落ちしたり、さびたりするおもちゃは85～90℃の熱湯に90秒間以上浸しましょう。</p>

<施設管理者の方へ>

△「効果的な手洗いの方法」、「ノロウイルスに効果のある消毒剤の使用方法」、「安全な汚物の処理方法」等について、具体的に従事者教育を行いましょう。

手洗い p9

消毒 p12

汚物の処理 p17



食中毒・感染症の発生時対応

感染拡大の防止には初期の対応が重要です

- 発生状況を把握し、感染の拡大を防ぎましょう。
- 発症者に対して医療処置を行うとともに、速やかに保健センター等へ報告しましょう。

発生状況の把握

- 発症者の状況やそれぞれに講じた措置等を記録しておきましょう。
- 利用者と職員の健康状態（症状の有無）を発生した日時、階、居室ごとにまとめておきましょう。
- 医療機関の受診状況、診断名、検査、治療の内容を記録しておきましょう。

感染拡大の防止

- 食中毒や感染症が発生したとき、またはそれが疑われる状況が生じたときは、感染拡大を防止するため速やかに対応しましょう。
- 発生時は、手洗いやふん便・吐物の適切な処理を徹底しましょう。
- 必要に応じて施設内の消毒を行いましょう。
- 汚物の処理や設備の消毒等は次のとおりです。

汚物の処理・設備の消毒など

- ◎ふん便や吐物の近くには人を近づけないようにしましょう。
- ◎ふん便や吐物の処理をする際には換気を十分に行いましょう。
- ◎ふん便や吐物は汚物の処理方法に従って処理しましょう。

汚物の処理 p17

- ◎ふん便や吐物を処理した後も換気を十分に行いましょう。
- ◎発症者が使用したオムツは、二次感染を防止するために、1回ごとに交換しましょう。
- ◎オムツや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄しましょう。この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れましょう。

汚物の処理 p17

- ◎発症者が使用した食器やタオル、利用したトイレや風呂等の共用設備を消毒しましょう。

消毒 p11

- ◎ノロウイルスは感染力が強く、手すり、水道の蛇口、ドアノブ、机、椅子、引き出しの取っ手、車椅子の押し手、ベッド廻り、おもちゃ、カーテン、リネン類、その他の日用品などからもノロウイルスが検出されています。食中毒や感染症が発生した場合は、これらの場所や物なども消毒しましょう。

消毒 p11

食中毒・感染症の発生時対応

医療処置

- 協力病院等がある場合は、すみやかに医師に連絡し必要な指示を仰ぎましょう。
- 必要に応じて医療機関への受診を勧めましょう。

行政への報告

- 次のような場合、迅速に、名古屋市の社会福祉施設等主管部局に報告してください。あわせて、保健センターにも報告してください。

◎同一の感染症や食中毒による、また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

◎同一の感染症や食中毒の患者、また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

◎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

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、最初の患者等が発生してからの累積の人数ではないことに注意

 **社会福祉施設等における施設内感染及び食中毒発生時のフロー**（名古屋市）を参考にして報告してください。（p28）

 報告先は**社会福祉施設等の所管部局一覧表**をご覧ください。（p29、p30）

- 報告する内容は次のとおりです。

◎感染症又は食中毒が疑われる利用者等の人数

◎感染症又は食中毒が疑われる利用者等の症状

◎上記の利用者等への対応や施設における対応状況等



- 医師が、感染症法、食品衛生法の届出基準に該当する患者又はその疑いがある者を診断した場合には、これらの法律に基づき保健センター等への届出を行う必要がありますのでご注意ください。

関係機関との連携など

- 嘱託医、協力病院の医師、保健センター等に報告し、対応を相談して指示を仰ぐなど、緊密な連携をとりましょう。
- 職員に周知するとともに、家族への情報提供も行いましょう。

施設内感染及び食中毒発生時のフロー

社会福祉施設等における施設内感染及び食中毒発生時のフロー

(名古屋市)

