

感染症及び食中毒の予防及びまん延の防止のための指針

社会福祉法人 延岡市社会福祉協議会
指定訪問介護事業所
指定居宅介護事業所

1. 目的

社会福祉法人 延岡市社会福祉協議会が実施する介護事業・障害福祉サービス事業所（以下、「事業所」という。）における感染症及び食中毒の予防及びまん延の防止のために必要な措置を講ずるための体制を整備し、運用できるよう本指針を定める。

2. 基本方針

- (1) 事業所長をはじめ、全職員が一丸となって感染症及び食中毒の発生及びまん延の防止に努める。
- (2) 国内や県内、地域の感染症状況をよく把握し、全職員が感染症に罹患しない対策を講じる。
- (3) 感染症が発生した場合は、速やかに連絡・報告を行い、事業所内のまん延を最小限に抑える対策を実施する。
- (4) 指針や感染症対策委員会（以下、「委員会」という。）での決定事項については、速やかに全職員に周知徹底させる。

3. 対策を実施する主な感染症

- (1) インフルエンザウイルス
- (2) 胃腸炎ウイルス（ノロウイルス・ロタウイルス等）
- (3) 肝炎ウイルス（A～E型）
- (4) 食中毒（黄色ブドウ球菌・O157等）
- (5) メチシリン耐性黄色ブドウ球菌（MRSA）
- (6) 国内でのパンデミックが発生した新型ウイルス
- (7) その他の感染症

4. 基本方針を達成するための取り組み

- (1) 感染症対策委員会を設置し、その他の会議や申し送り等にて感染症対策について検討し、感染症が発生しない、また発生しても事業所内にまん延しない対策を全事業所・全職員が協力して実施する。
- (2) 国内や県内、地域の感染状況をニュースやホームページ等でよく把握し、また、嘱託医からの情報をもとに、まずは職員一人ひとりが感染症に罹患しない対策を講じる。また、感染症対策マニュアルに則り、平常時・感染発生初期・感染まん延の段階に応じて予防対策を実施し、利用者へ感染させないように努める。
- (3) 職員に感染症の症状が認められた際は、速やかに事業所長へ報告し、感染症の疑いがある場合は、出勤停止又は退勤する。また、利用者に感染症及び食中毒の疑いがある場合は、感

感染症対策マニュアルに則り対応を行い、他の利用者に感染がまん延しないように努める。

- (4) 指針で記載されている事項や委員会で決定した内容については、速やかに全職員へ周知させる。また、感染症及び食中毒発生やまん延の状況について委員会やその他の会議で検討し、それらの対策を速やかに各事業所や担当者に伝達し、実施する。

5. 委員会の設置

事業所内での感染症及び食中毒の発生を未然に防止するとともに、発生時における対応が迅速に行われ、かつ、利用者へ最善の対応を提供することを目的として、感染症対策委員会を設置する。

但し、委員会の協議事項等の状況に応じ、各事業所単位での開催（小委員会）とすることや、職種及び人数を変更することができる。

(1) 委員会の構成職員（カッコ内は担当分野）

- ・福祉サービス課長（感染症・食中毒の予防、まん延防止体制の総括責任者）
- ・事業所長（感染症及び食中毒対策担当者）
- ・サービス提供責任者（感染症対策及び衛生管理、安全管理の対応指導・助言）

(2) 開催頻度

感染症対策委員会は、委員長の招集により定例開催（6か月に1回以上）するほか、必要に応じて臨時委員会を開催する。

(3) 検討内容

- ①事業所内感染症対策の立案・検証・修正
- ②指針・マニュアル等の作成
- ③利用者及び職員の健康状態の把握
- ④感染症及び食中毒発生時の措置（対応・報告）
- ⑤感染症対策に関する職員への啓蒙（周知・徹底）
- ⑥職員に対する感染症対策の教育・研修内容の検討及び実施
- ⑦感染症及び食中毒発生時の対応の分析と今後の対策検討
- ⑧各事業所での感染症対策実施状況の把握と評価

(4) 記録の保管

委員会の協議内容等、事業所内における感染対策に関する諸記録は、当該年度終了後5年間保管する。

6. 感染症対策マニュアル及び事業継続計画の整備

(1) 感染症対策マニュアル

感染症及び食中毒発生及びまん延を防止するため、対応の詳細を記載したマニュアルを作成し、定期的に見直しを行う。

(2) 事業継続計画

新型インフルエンザウイルスや新型コロナウイルス等、未知なる感染症が国内に流行した又は事業所内にまん延が起こった場合であっても、利用者が安全・安心してサービスの提供が受けられるように事業継続計画を作成し、定期的に見直しを行う。

7. 感染症予防の徹底

インフルエンザやノロウイルス等の平常時対策として、以下を徹底する。尚、地域感染まん延

時等の対策については、感染症対策マニュアルを参照する。

(1) 平常時の対応（標準予防策）

①事業所内の衛生管理

感染症及び食中毒の発生及びまん延防止のため、事業所内の衛生保持に努める。また、事務所、ヘルパー待機室、手洗い場、トイレなどの整備と充実に努めるとともに、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、事業所内の衛生管理と清潔の保持に努める。

②介護ケアと感染症対策

介護の場面では、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、排泄物等を扱う場面では、細心の注意を払い、適切な方法で対処する。

利用者の異常の兆候を早く発見するために、利用者の健康状態を注意深く観察することに留意する。

③外来者への衛生管理の周知徹底を図り、まん延防止を図る。

(2) 感染症及び食中毒発生時の対応

万一、感染症及び食中毒が発生した場合は、感染の拡大を防ぐため、以下の対策を行う。

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

8. 職員に対する研修・教育

職員に対する感染症及び食中毒対策の基礎的内容等の知識の普及や啓発とともに、衛生管理の徹底や衛生的なケアの励行を目的とした「感染症及び食中毒の予防及びまん延の防止のための研修」及び「訓練（シュミレーション）」を委員会の企画により、次のとおり実施する。

(1) 新規採用者に対する研修

新規採用時に、感染対策の基礎に関する教育を行う。

(2) 定期的研修

感染症及び食中毒に関する定期的な研修を実施する。

(3) 訓練（シュミレーション）

事業所内で感染症及び食中毒が発生した場合に備えた訓練を実施する。

9. 指針の閲覧

本指針は、利用者及び家族の求めに応じていつでも事業所内で閲覧できるようにするとともに、当法人のホームページ上に公表する。

附 則

この指針は、令和6年 3月 1日より施行する。