

感染症・食中毒の予防及びまん延防止のための指針

有限会社アンサンプル

ゆいまーる（地域密着型通所介護・総合事業）

1 基本方針

事業所は利用者及び従業者等の安全確保のため、平常時から感染症・食中毒の予防に十分留意するとともに、感染症・食中毒発生の際には、迅速に必要な措置を講じなければならない。そのために、事業所は感染症・食中毒の原因の特定及びまん延防止に必要な措置を講じることができる体制を整備し、運用できるよう本指針を定めるものである。

2 注意すべき主な感染症

事業所が予め対応策を検討しておくべき主な感染症は以下のとおり

- (1) 利用者及び従業者にも感染が起こり、媒介者となりうる感染症
集団感染を起こす可能性がある感染症で、インフルエンザ、新型コロナウイルス、感染性胃腸炎（ノロウイルス感染症、腸管出血性大腸菌感染症等）、疥癬、結核等
- (2) 感染抵抗性の低下した人に発生しやすい感染症
メチシリン耐性黄色ブドウ球菌感染症（MRSA感染症）、緑膿菌感染症等
- (3) 血液・体液を介して感染する感染症
肝炎（B型肝炎、C型肝炎）等

3 感染症発生時の具体的対応

感染症が発生した場合、事業所は利用者及び従業者等の生命や身体に重大な影響を生じさせないように、利用者及び従業者等の保護及び安全の確保等を最優先とし、迅速に次に掲げる措置を講じる

- (1) 発生の状況の把握
- (2) 感染拡大の防止
- (3) 医療措置
- (4) 区への報告
- (5) 保健所及び医療機関との連携

4 感染症対策委員会の設置

事業所内での感染症・食中毒の発生を未然に防止するとともに、発生時における利用者及び家族等への適切な対応を行うため、感染症対策委員会を設置する。

- ①事業所における感染症対策委員会の運営責任者は管理者とし、当該者を以て専任の感染症・食中毒の感染対策を担当する者とする。

- ②委員会は、定期的（年２回以上）かつ必要な場合に担当者が招集する。
- ③委員会の議題は、担当者が定める。具体的には、次に掲げる内容について協議するものとする。

- ア 事業所内感染対策の立案
- イ 指針・マニュアルの整備・更新
- ウ 利用者及び従業員の健康状態の把握
- エ 研修・教育計画の策定及び実施
- オ 感染症対策実施状況の把握及び評価

５ 従業者に対する研修の実施

事業所は勤務する従業者に対し、感染症・食中毒対策の基礎的内容等の知識の普及や啓発に併せ、衛生管理の徹底や衛生的ケアの励行を目的とした「感染症・食中毒の予防及びまん延防止のための研修」及び「訓練（シミュレーション）」を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研修を行う。
- (2) 定期的研修
感染対策に関する定期的な研修を年２回以上行う。
- (3) 訓練（シミュレーション）
事業所内で感染症・食中毒が発生した場合に備えた訓練を年１回以上実施する

６ 指針の閲覧

「感染症・食中毒の予防及びまん延の防止のための指針」は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。また、ホームページ等にも公表し、利用者及び家族がいつでも自由に閲覧できるものとする。

附則

- 本指針は、令和元年２月１日より施行する。
- 本指針は、令和２年５月２０日より改定する。
- 本指針は、令和８年７月１日より改定する。