

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

株式会社ママ MATE（以下、事業所という）は、高齢者及び障がい者（以下「利用者」という）の健康と安全を確保するために、介護従事者として、感染症及び食中毒の予防に努め、もし感染が発生した場合でも感染の拡大を防ぐため迅速な対応体制を整えるとともに、利用者の健康と安全を持続的に保護するために、本指針を定める。

1. 感染症及び食中毒の予防及びまん延防止のための基本的な考え方

事業所においては、感染症及び食中毒に対する抵抗力が低い高齢者や障がい者が利用することで感染が広がりやすく、症状が悪化しやすい傾向があるため、利用者、その家族、および職員の安全を確保するための対策を講じ、適切な体制を整備する。

2. 感染症及び食中毒の予防及びまん延の防止のための体制

(1) 感染対策委員会の設置

① 設置の目的

事業所内での感染症及び食中毒を未然に防止するとともに発生時の対策を検討する。

② 感染対策委員会の構成メンバー

事業所管理者・感染対策リーダー・感染対策委員、感染対策の知識を有するもの

③ 感染対策委員会の開催

おおむね6ヶ月に1回以上定期的に開催するとともに、感染症及び食中毒が流行している時期は必要に応じて随時開催する。

④ 感染対策委員会の役割

A) 事業所内感染対策の立案

B) 感染症及び食中毒の発生時の対応の検討

C) 情報の収集、軽理、全職員への周知

D) 行動マニュアル（BCP）等の作成

E) 事業所内感染対策に関する職員への研修・訓練の実施

3. 平時の対策

利用者や職員を感染から守るための基本的な予防方法である「標準予防策（スタンダードプリコーション）」を徹底する。標準予防策とは、血液や体液、分泌物、排泄物、傷のある皮膚や粘膜など、感染性微生物が含まれている可能性があるという原則に基づいて行われる、感染拡大のリスクを軽減するための標準的な予防策である。

【標準予防策の主な内容】

- A) 手指消毒（手洗い、手指消毒）
- B) 個人防護具（手袋、マスク、ガウン、ゴーグル、フェイスシールドなど）の使用
- C) 呼吸器衛生（咳エチケット）
- D) 環境整備（整理整頓、清掃、感染性廃棄物の処理）

4. 発生時の対応

- (1) 事業所内で感染症及び食中毒が発生した場合は、発生状況を正しく把握し、必要に応じて医療機関や保健所、関係機関への連絡を行うとともに、消毒や感染経路の遮断に努める。事業所はその内容及び対応について全職員に周知する。
- (2) 感染症及び食中毒またはそれが疑われる状況が発生した際には、利用者の状態や実施した措置などを記録する。
- (3) 感染拡大の防止について、行政・保健所からの指示に従い、協議する。
- (4) サービス事業所や関連機関と情報を共有し、連携して感染の広がりを抑制する。また、情報を外部に提供する際や事業所として公表する際には、個人情報の取り扱いに十分な注意を払う。

5. 感染症及び食中毒対策マニュアル等の整備と活用

- (1) 各事業所において、感染症対策マニュアルを整備するとともに、マニュアルに沿った感染対策に努める。
- (2) マニュアルを定期的に見直し、最新情報を掲載する。
- (3) 「介護現場における感染対策の手引き（厚生労働省）」を踏まえ、感染対策に常に努める。

6. 本指針の閲覧に関する基本方針

本指針は、利用者・家族や関係機関により希望があった場合にはすぐに関覧できるようにしておくとともに、ホームページで公表する。

附 則

この指針は、令和6年4月1日から施行する。