感染症・食中毒対策に関する指針

特定非営利活動法人スマイルパートナー

【目的】

感染症および食中毒の予防・再発防止対策ならびに集団発生時の適切な対応を行うことで、事業所内における衛生管理体制を確立し、安全かつ質の高い福祉サービスの提供を図ることを目的とする。

【感染症・食中毒対策に関する基本的な考え方】

・感染症・食中毒は予防が最も重要であり、日常的な衛生管理の徹底が不可欠である。

・発生時には速やかに状況を把握し、原因の特定・制圧・終息を図る。

・職員一人ひとりが感染症・食中毒の基礎知識と予防策を理解し、指針に沿った行動を徹底する。

【感染症・食中毒対策委員会】

・事業所内で発生する感染症および食中毒に関する組織的対応・予防策を協議するため、感染症対策委員会（以下、委員会）を設置する。

・開催頻度は概ね3ヵ月に1度の定期協議とし、必要時は随時協議を行う。

・食中毒に関する危機管理（調理環境、保存・提供方法、異常発生時の対応）についても委員会で協議する。

【職員研修に関する基本方針】

１.感染症および食中毒予防の基本的な考え方と具体的対策を職員に周知徹底する。

２.研修は年1回程度を基本とし、必要に応じて随時開催する。出席できなかった職員には資料を配布し理解を深める。

３.食中毒に関しては、食品の取り扱い・調理・保存・施設の衛生管理などについて具体的事例を交えた研修等を実施する。

【発生状況の報告に関する基本方針】

１.感染症や食中毒の発生状況・原因に関するデータを継続的に収集し、的確な対策を実施できるよう早期の受診・検査を促す。

２.協力医療機関・保健所・担当医師の指示を仰ぎ、迅速な対応を行う。

３.食中毒が疑われる場合には、原因食材や調理工程について記録を残し、保健所に報告する。

【感染症・食中毒発生時の対応に関する基本方針】

・早期に異常を察知し、受診や検査を行い、医師・保健所の指示を仰ぐ。

・感染・食中毒の原因特定のため、症状や食事記録などを正確にフィードバックする。

・個別の発生例については、協力医療機関や保健所の指示に従い対応する。

・集団発生あるいは異常が見られる場合には、原因の排除と拡大防止に全力を尽くす。

・食中毒の集団発生が認められた場合は、速やかに保健所・市町村等へ報告し、助言・指導を求める。

・委員会の判断により行動制限・食事提供の中止などが必要な場合は、利用者・家族等に速やかに連絡する。

【当該指針の閲覧に関する基本方針】

・利用者・家族に感染症・食中毒対策への理解と協力を得るため、ホームページに掲載し、閲覧を推進する。

・疾病や食中毒に関する説明を行い、理解を得たうえで協力を依頼する。

【法人内事業所における感染症・食中毒対策の推進に関する基本方針】

１.職員は感染症・食中毒対策マニュアルに沿って、手洗い・うがい・マスク・調理器具の消毒など基本的衛生習慣を徹底する。

２.食事提供においては、食材の適切な保管、調理器具の洗浄・消毒、加熱・冷却の徹底などを実施する。

3.職員は自らが感染源とならないよう健康管理に留意し、体調不良時には勤務を控える。

感染症予防に有効なワクチン接種については、職員・利用者共に積極的に接種率を高める。

【付則】

本指針は、令和7年9月1日より施行する。

必要に応じて見直しを行い、改善を継続する。