

感染症・食中毒の予防、まん延防止に関する基本指針

デイサービスすみか寿

【基本的考え方】

1. デイサービスすみか寿は、高齢者の健康を守るため、感染症・食中毒を予防し、まん延を防止するために本指針を定めることとする。
2. 本指針における感染症・食中毒とは、下記を言う。

感染症とは	ウイルスや細菌などの病原体が体内に侵入し、発育かつ増殖すること 利用者および社員にも感染が起こり、媒介者となりうる
食中毒とは	食べ物を介して菌がうつり腹痛や嘔吐、下痢などが起こること

3. 必要な対策

【感染症】

- ①感染源の排除 ……手洗い・手指消毒
- ②感染経路の遮断 ……マスク・咳エチケット
- ③対抗力の向上 ……健康管理(食事・睡眠)、ストレスチェック、情報収集

【食中毒】

- ①菌を付けない ……手洗い・手袋・調理器具の洗浄・乾燥
- ②菌を増やさない ……速やかな喫食、冷蔵庫等を過信しない
- ③菌をこす ……十分な加熱、冷蔵庫内の掃除と消毒

4. 感染症・食中毒の早期発見

利用者・社員ともに、不調を早期に発見し、治療につなげていく

- ①発熱
- ②吐き気
- ③下痢・腹痛
- ④咳・咽頭痛・鼻水
- ⑤発疹 など

5. 社員の取組み

- ①季節性インフルエンザ・ノロウイルスに関しては、流行前に必ずマニュアルを読み直し、感染を予想して予行演習を行う
- ②定期的にマニュアル研修を行う
- ③感染・中毒発生時には、正確な記録をつける
- ④感染・中毒発生後は、振り返りを兼ねて、会議を行い、情報を共有する