

社会福祉施設等における感染症

及び食中毒対策マニュアル

＝施設編＝

大阪府健康福祉部

社会福祉施設等におきましては、日頃からノロウイルスや腸管出血性大腸菌 O157 等の感染症や食中毒の予防対策につきまして、種々ご尽力いただいているところですが、集団生活の場である施設等におきましては、常日頃からこれらの予防対策に最善の注意を払っていただくとともに、万一、施設におきまして、食中毒や感染症が発生した場合には、人から人への二次感染を防止するため、迅速かつ適切な対応が必要になります。

このような観点から、健康福祉部におきましては、社会福祉施設等における食中毒を含む感染症等の発生予防策及び発生時の対応策の基本をマニュアルとして作成しておりましたが、厚生労働省通知により社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告が求められるようになったこと等も踏まえ、このたび全面的に内容の見直しを行いました。

各施設におかれましては、本マニュアルを参考の上、それぞれの実情に応じた予防対策、安全衛生対策を適切に講じられるよう、よろしくお願い申し上げます。

平成18年5月

大阪府健康福祉部

目 次

○ 社会福祉施設等における感染症及び食中毒等対策	
・大阪府等への報告フロー図	1
・連絡先一覧	3
・報告様式	5
○ 給食衛生管理マニュアル	
1. 原材料の受入れ・保管、下処理段階における管理	8
2. 加熱温度の管理	10
3. 二次汚染の防止	10
4. 調理済み食品の温度管理	12
5. その他の管理	13
○ 感染症予防対策マニュアル	
1. 感染症対策の基礎知識	14
2. 職員の健康管理	17
3. 感染症発生時の対応	18
4. 個別の感染対策	19
・感染性胃腸炎(ノロウイルス等)	20
・腸管出血性大腸菌(O157等)感染症	21
・インフルエンザ	22
・レジオネラ症	24
(参考)	
「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」	26