

研修報告

研修名 感染症と食中毒の対策強化 ～介護現場の感染対策～
なぜそうするの？エビデンスを理解しよう 社会福祉法人キングスガーデン 橋村あゆみ
研修期日 令和7年6月14日（土）

研修内容

○感染とは、細菌やウイルスなどの病原菌が人の体内に侵入し増殖すること

○感染成立の三要素 ① 感染源 ② 感染経路（空気・飛沫・経口・接触）③ 感受性

○感染予防の3原則

①感染源を除去（滅菌、消毒、換気）

②感染経路の遮断（手洗い・消毒・うがい・マスク・グローブ・ガウン・換気・適切な湿度・人との距離）

③感受性 抵抗力を強化 免疫力の強化（栄養、睡眠、運動） 体力の強化 腸内環境の改善

○スタンダードプリコーション

全ての利用者の血液・分泌物・排泄物・創傷皮膚、粘膜などは感染性があるものとして扱う。

予防策 手洗い・个人防护策、マスク・咳エチケット、うがい、環境衛生、換気

標準感染予防策＋感染経路別予防策

○感染症の種類 インフルエンザ、溶結連鎖球菌、結核、尿路感染症、新型コロナ

○感染症介護のポイント（食事・排泄・清潔・リネン・衣類・環境整備）

- ・スタンダードプリコーションの徹底
- ・二次感染の予防
- ・随伴症状が軽減するようにケアする
- ・悪寒がある場合は保温に留意
- ・医師の指示に従い、薬の投与
- ・水分摂取・可能な栄養補給の促し
- ・皮膚、口腔内の清潔の保持

○皮膚の感染症 带状疱疹、蜂窩織炎、疥癬・ノルウェー疥癬

○皮膚の異常のある方の介護のポイント

- ・清潔、乾燥を防ぎ、十分な保湿
- ・石鹸使用の確認
- ・処方された軟膏の使用
- ・発熱疼痛のある場合は受診
- ・肌着を木綿の物に変更、柔軟剤を使用しない

○食中毒 ノロウイルス、サルモネラ、O-157、カンピロバクター、黄色ブドウ菌

○感染予防

- ・細菌を食べ物に「つけない」
 - ・食べ物や調理器具に付着した細菌を「殺す」
 - ・食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- 次亜塩酸Naの希釈方法、消毒方法、ガウンテクニック・・・

○感染マニュアルの準備 感染症の種類ごとに感染対策の方法を職員全員がわかるように準備しておく

マニュアルのポイント

- ・紙ベースでファイルを作成。
- ・全員がわかる場所に置く
- ・対応策のショート動画作成し。閲覧できるようにする。

○感染症対策におけるBCP（事業継続計画）

1. 事業継続方針や事業継続目標などの基本情報
2. BCPの発動条件
3. BCP発動時の組織対策費
4. 予防対策
5. 感染者対策
6. 復旧対策等

自分を守る！利用者を守る！大切な人を守る！