

## 感染症対策職員研修 [ 1 ]

## 「高齢者施設の感染症対策（食中毒対策）」

- 食中毒予防及びまん延防止 -

令和6年度からは感染症対策の訓練の実施が義務付けられるなど、対策はレベルアップしています。義務付けられた感染症対策には食中毒の項目が含まれていますが、食中毒予防のマニュアル整備、そして研修は実施できていますか？食中毒は調理担当職員だけの問題ではありません。配膳から食事介助までの間にまん延する可能性があります。食中毒の症状は軽症のものも多いですが体力が無く、免疫力の低下した高齢者にとっては重度化する可能性もあります。特にこれからの高温多湿の時期、正しい知識を身に付け食中毒の予防、まん延防止に努めましょう。**1カ月間セミナー録画を配信しますので、全職員の受講が可能になります。**

## 感染症対策職員研修 [ 1 ] の概要

## 1. 感染症・食中毒対策の基本知識

- ・感染症とは
- ・食中毒とは
- ・食中毒予防の3原則

## 2. 食中毒の種類と特徴

- ・黄色ブドウ球菌
- ・カンピロバクター
- ・サルモネラ菌
- ・ウェルシュ菌

## 3. 食中毒の保健所への報告基準

## カンピロバクター

## カンピロバクターの予防

- ・加熱調理(中心温度75℃以上)
- ・生肉を扱った調理器具の熱湯消毒
- ・エプロン、グローブの使い分け

## 生肉の扱いに注意

- ・生肉専用のエプロン
- ・専用のまな板、包丁または使用後即越冬消毒
- ・生肉を流水で洗わない
- ・ドリップ(肉汁)に注意



## 2. 食中毒予防の3原則



《職員研修感染症対策研修》 理解度確認テスト		
次の設問が正しければ○、間違っていれば×を回答欄に記入して下さい。		
No	設問	回答欄
1	2018年4月の介護保険改正で、身体拘束は禁止された。	
2	身体拘束の適正化を検討する委員会は任意で設置することができる。	
3	身体拘束禁止の研修を行わなければ介護報酬が減算される。	
4	安易な身体拘束や悪質な身体拘束は突然行われるのではなく、その前の段階でグレーゾーン行為や不適切なケアが行われている。	
5	現在、身体拘束を行っていない事業所は、身体拘束禁止の取り組みを行わなくてよい。	
6	グレーゾーン行為は身体拘束に該当しないので問題はない。	
7	明らかに身体を拘束する行為だけでなく、行動を制限する行為を行ってはならない。	

## 感染症対策職員研修開催要領

- 開催日時：6月20日(木) 16:30~17:30(6月13日メ切)
- 主催：株式会社安全な介護
- 講師：株式会社安全な介護 専任講師 川村亜希
- 受講料：4,400円(税込) | 施設・事業所(PC3台まで)
- 受講方法：Zoomによるオンライン受講
- 提供資料：テキスト・理解度確認テスト
- 申し込み方法：下記URLからお申し込みいただき、所定の口座に受講料をお振込みください。  
<https://bit.ly/3KRcM24>

## 講師プロフィール

川村亜希 短大卒業と同時に特別養護老人ホームに入社。訪問介護事業所サービス提供責任者、特別養護老人ホーム生活相談員・介護支援専門員を経て、現在湘南医療福祉専門学校教員・社会福祉法人育成会研修センターのセンター長。2018年より株式会社安全な介護リスクコンサルタント。介護職員や生活相談員の実務経験と介護福祉専門学校教師の視点で語る、ユーモアと共感性溢れる講義は秀逸と好評。

※安全な介護の顧問先法人は無料ですので申込書にチェックしてください

セミナーに関するお問い合わせは

株式会社安全な介護 安全な介護セミナー事務局 澤田

mail:soudan@nanasha.co.jp TEL:03-5995-2275