

改正後	現行
<p>目次</p> <p>付録1：関連する法令・通知・・・・・・・・・・44</p> <p>①「厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の 対処等に関する手順」 平成18年3月31日 厚生労働省告示第268号・・・・44</p> <p>②「社会福祉施設等における感染症等発生時指示に係る報告について」 平成17年2月22日 厚生労働省老健局長通知(老発第0222001号)・・・・45</p> <p>③「香川県特定入浴施設におけるレジオネラ症の発生の防止に関する 指導要綱」 平成21年2月16日改正・・・・・・・・・・47</p> <p>④「大規模食中毒対策等について」平成9年3月24日 厚生省生活衛生局長通知(衛食第85号)・・・・50</p> <p>◎大量調理施設衛生管理マニュアル・・・・・・・・51</p> <p>(別添2)標準作業書・・・・・・・・60</p> <p>⑤「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」 平成9年6月30日 厚生省生活衛生局食品保健課長通知 (衛食第201号)・・・・・・・・73</p> <p>付録2：感染症法について・・・・・・・・76</p> <p>付録3：様式の例・・・・・・・・79</p> <p>①施設医への報告様式例・・・・・・・・79</p> <p>②保健所・社会福祉施設等主管部局への報告様式例・・・・80</p> <p>③施設所管課への報告様式例・・・・・・・・81</p> <p>付録4：消毒法について・・・・・・・・82</p> <p>付録5：感染対策チェックリスト・・・・・・・・85</p> <p>付録6：高齢者介護施設における 新型インフルエンザ対策について(参考)・・・・87</p> <p>付録7：「大量調理施設衛生管理マニュアル」新旧対照表・・・・89</p>	<p>目次</p> <p>付録1：関連する法令・通知・・・・・・・・・・44</p> <p>①「社会福祉施設等における感染症等発生時指示に係る報告について」 平成17年2月22日 厚生労働省老健局長通知(老発第0222001号)・・・・44</p> <p>②「厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の 対処等に関する手順」 平成18年3月31日 厚生労働省告示第268号・・・・46</p> <p>③「大規模食中毒対策等について」平成9年3月24日 厚生省生活衛生局長通知(衛食第85号)・・・・47</p> <p>◎大量調理施設衛生管理マニュアル・・・・・・・・48</p> <p>(別添2)標準作業書・・・・・・・・56</p> <p>④「中小規模食調理施設における衛生管理の徹底について」 平成9年6月30日 厚生省生活衛生局食品保健課長通知 (衛食第201号)・・・・・・・・70</p> <p>付録2：感染症法について・・・・・・・・73</p> <p>付録3：様式の例・・・・・・・・76</p> <p>①施設医への報告様式例・・・・・・・・76</p> <p>②保健所・社会福祉施設等主管部局への報告様式例・・・・77</p> <p>③施設所管課への報告様式例・・・・・・・・78</p> <p>付録4：消毒法について・・・・・・・・79</p> <p>付録5：感染対策チェックリスト・・・・・・・・82</p>

改正後	現行
<p>香川県高齢者介護施設等における感染対策マニュアル検討委員会名簿 ：削除</p> <p style="text-align: right;">平成18年2月 第1版 平成19年3月 一部改正 <u>平成21年 月 一部改正</u></p> <p>【P1：10行目】 各施設で独自のマニュアルを作成し、<u>感染症発生を想定した訓練を実施</u>することが望まれます。</p> <p>【P2：33行目】 (2) 感染経路の遮断 感染経路には、① 空気感染、② 飛沫感染、③ 接触感染、及び針刺し事故などによる④ <u>血液媒介感染</u>などがあります。感染経路に応じた適切な対策をとりましょう。</p> <p>【P5：14行目】 そのためには、(2) <u>(P2)</u> で述べたように、① 病原体を持ち込まない、② 病原体を拡げない、③ 病原体を持ち出さないことが重要です。</p> <p>【P6：26行目】 付録の感染対策チェックリスト <u>(P85・86)</u> 等を活用して、施設における感染対策を定期的にチェックすることも検討します。</p> <p>【P7：11行目 囲み】 ① 記載内容が現実実践できること。また、<u>日々の実施状況や訓練</u>を踏まえ、適宜内容を見直すこと。</p>	<p>香川県高齢者介護施設等における感染対策マニュアル検討委員会名簿・・・・・・・・・・・・・・・・・・84</p> <p style="text-align: right;">平成18年2月 第1版 平成19年3月 一部改訂</p> <p>【P1：10行目】 各施設で独自のマニュアルを作成することが望まれます。</p> <p>【P2：33行目】 (2) 感染経路の遮断 感染経路には、① 空気感染、② 飛沫感染、③ 接触感染、及び針刺し事故などによる<u>血液媒介感染</u>などがあります。感染経路に応じた適切な対策をとりましょう。</p> <p>【P5：14行目】 そのためには、(2)で述べたように、① 病原体を持ち込まない、② 病原体を拡げない、③ 病原体を持ち出さないことが重要です。</p> <p>【P6：26行目】 付録の感染対策チェックリスト <u>(P82・83)</u> 等を活用して、施設における感染対策を定期的にチェックすることも検討します。</p> <p>【P7：11行目 囲み】 ① 記載内容が現実実践できること。また、<u>実施状況を踏まえ</u>、適宜内容を見直すこと。</p>

改正後	現行
<p>【P8：22行目】 感染症のまん延を防止する観点から、職員に対する十分な教育・研修が必要です。適切な知識を普及・啓発するとともに、<u>感染症発生を想定した訓練を行うなどにより、衛生管理の徹底と衛生的な行動の励行を行います。</u></p> <p>【P9：20行目】 また、浴槽水の検査を年1回以上行い、（浴槽水を毎日完全に換えることなく使用している場合は、検査の頻度を高めます。）<u>水質検査結果を検査の日から3年間保管するとともに、その結果が、「香川県特定入浴施設におけるレジオネラ症の発生の防止に関する指導要綱」（P47参照）第5条の水質基準に適合していない時は、直ちにその旨を県の社会福祉施設等主管部に報告（要綱第4条（2）P48参照）します。</u></p> <p>【P10：15行目】 ② <u>加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌等（ウィルスを含む）を死滅させること</u></p> <p>【P10：20行目】 なお、具体的な作業手順、注意点等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の別添2標準作業書（P60参照）、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」の参考資料I（P74参照）に準じてください。</p> <p>【P10：23行目】 囲み：削除</p>	<p>【P8：22行目】 感染症のまん延を防止する観点から、職員に対する十分な教育・研修が必要です。適切な知識を普及・啓発するとともに、<u>衛生管理の徹底と衛生的な行動の励行を行います。</u></p> <p>【P9：20行目】 また、浴槽水の検査を年1回以上行い、（浴槽水を毎日完全に換えることなく使用している場合は、検査の頻度を高めます。）<u>水質検査結果を保管しません。</u></p> <p>【P10：13行目】 ② <u>加熱調理食品については、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させること</u></p> <p>【P10：18行目】 なお、具体的な作業手順、注意点等については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」の別添2標準作業書（P55参照）、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」の参考資料Iに準じてください。（P70参照）</p> <p>【P10：21行目 囲み】 *参照：平成9年3月24日 厚生省生活衛生局長通知「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成15年8月29日一部改正） 平成9年6月30日 厚生省生活衛生局食品保健課長通知「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」</p>

改訂後	現行
<p>【P10：23行目】 また、非加熱加工食品を利用する場合は、食品納入業者から自主検査結果を求めるなど、日ごろからの衛生管理に努めるとともに、食中毒発生による給食施設の使用中止の場合を想定し、<u>施設の消毒等のシミュレーションを1年に1回程度行うことや、給食業者への委託などの代替措置を検討しておくことも重要です。</u></p> <p>【P10：29行目】 3 3 (1) (P7) で述べたように、職員は、施設と外部との出入りの機会が多いことから、施設から家庭、家庭から施設へと病原体を媒介する可能性が高いということに注意する必要があります。</p> <p>【P14：19行目】 <u>さらに、おむつ交換時に着用するエプロン等（感染症が疑われる場合はプラスチックエプロンを着用し、その都度使い捨てる）は、おむつ交換専用として使用します。</u></p> <p>【P16：1行目】 また、熱があるかどうかは、検温だけでなく、トイレ誘導やおむつ交換などのケアの際、入所者の体に触れた時にも確認することができます。</p> <p>【P17：24行目】 対象病原体を考慮した適切な消毒薬を選択（付録4：消毒薬の抗微生物スペクトル*と適用対象 P84参照）</p> <p>【P18：16行目】 *部：削除</p>	<p>【P10：25行目】 また、非加熱加工食品を利用する場合は、食品納入業者から自主検査結果を求めるなど、日ごろからの衛生管理に努めるとともに、食中毒発生による給食施設の使用中止の場合を想定し、給食業者への委託などの代替措置を検討しておくことも重要です。</p> <p>【P10：30行目】 3 3 (1)で述べたように、職員は、施設と外部との出入りの機会が多いことから、施設から家庭、家庭から施設へと病原体を媒介する可能性が高いということに注意する必要があります。</p> <p>【P15：33行目】 また、熱があるかどうかは、検温するまでもなく、トイレ誘導やおむつ交換などのケアの際、入所者の体に触れた<u>ときにわかります。</u></p> <p>【P17：25行目】 対象病原体を考慮した適切な消毒薬を選択（参照P79 付録4：消毒薬の抗微生物スペクトルと適用対象）</p> <p>【P18：16行目】 イ 同一の感染症や食中毒の患者、またはそれらが疑われる者が10名以上 又は全利用者の半数以上発生した場合* *同一の感染症などによる患者等が、ある時点において、10名以上又は全利用者</p>

改正後	現行
<p>【P18：18行目】 ・感染症又は食中毒が疑われる入所者の人数（職員に同様の症状がある場合には、職員の人数も報告する）</p> <p>【P23：3行目】 I 結核 《2類感染症》</p> <p>【P23：25行目】 胸部エックス線検査、痰の検査、ツベルクリン反応（ツ反）検査、<u>QFT（クオンティフェロン）</u>等</p> <p>【P24：22行目】 <u>QFT検査</u>：追加</p> <p>【P24：36行目】 <u>QFT検査</u>：追加</p> <p>【P26：8行目】 （厚生労働省・日本医師会作成 <u>平成18年2月改訂</u>）</p> <p>【P27：1行目】 II レジオネラ症 《4類感染症》</p> <p>【P34：18行目】 ・石けんを泡立てて洗い、流水でのすすぎを十分行います。</p>	<p>の半数以上発生した場合であって、最初の患者等が発生してからの<u>累積の人数ではない</u>ことに注意する。</p> <p>【P18：20行目】 ・感染症又は食中毒が疑われる入所者の人数</p> <p>【P23：3行目】 I 結核</p> <p>【P23：25行目】 胸部エックス線検査、痰の検査、ツベルクリン反応（ツ反）検査等</p> <p>【P24】</p> <p>【P24】</p> <p>【P26：8行目】 （厚生労働省・日本医師会作成<u>毎年10月頃作成</u>）</p> <p>【P27：1行目】 II レジオネラ症</p> <p>【P34：19行目】 ・石けんを泡立てて<u>ブラシ</u>などを使用して洗い、流水でのすすぎを十分行います。</p>

改正後	現行
<p>【P36：39行目】 ・血液に触れる可能性がある職員は、<u>採用時や定期健診時に肝炎ウイルス検査を行い、必要な場合にはB型肝炎ワクチンを接種しておく</u>とよいでしょう。</p> <p>【P37：26行目】 * 第1回→（1か月後）第2回→<u>（第1回から3～4か月後）</u>第3回 ↓ <u>（第1回から6か月後）HBs抗体検査</u></p> <p>【P42】 資料：全部見直し</p> <p>【P44】 ①「<u>厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の対処等に関する手順</u>」</p> <p>【P45】 ②「<u>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</u>」</p> <p>【P47】 ③「<u>香川県特定入浴施設におけるレジオネラ症の発生の防止に関する指導要綱</u>」</p> <p>【P50】 ④「<u>大規模食中毒対策等について</u>」</p>	<p>【P36：39行目】 ・血液に触れる可能性がある職員は、<u>入職時や定期健診時に肝炎ウイルス検査を行い、必要な場合にはB型肝炎ワクチンを接種しておく</u>とよいでしょう。</p> <p>【P37：27行目】 * 第1回→（1か月後）→第2回→<u>（6か月後）</u>→第3回</p> <p>【P42】 資料</p> <p>【P44】 ①「<u>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</u>」</p> <p>【P46】 ②「<u>厚生労働大臣が定める感染症又は食中毒の発生が疑われる際の対処等に関する手順</u>」</p> <p>【P47】 ③「<u>大規模食中毒対策等について</u>」</p>

改正後	現行
<p>【P51：4行目】 <u>大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成20年6月18日食安発第0618005号）</u></p> <p>【P73】 <u>⑤ 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について</u></p> <p>【P76】 付録：感染症法について：全部見直し</p> <p>【P77】 表A1 改正感染症法における感染症と届出・報告の義務 <u>(2008.5)</u>：全部見直し</p> <p>【P78】 表A2 改正感染症法における感染症の性格と主な対応・措置 <u>(2008.5)</u>：全部見直し</p> <p>【P87】追加 <u>付録6：【参考】高齢者介護施設における新型インフルエンザ対策について</u></p> <p>【P88】：追加 【参考】</p> <p>【P89】：追加 <u>「大量調理施設衛生管理マニュアル」新旧対照表</u></p>	<p>【P48：4行目】 <u>大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正：平成15年8月29日食安発第0829008号）</u></p> <p>【P70】 <u>③ 中小規模調理施設における衛生管理の徹底について</u></p> <p>【P73】 付録：感染症法について</p> <p>【P74】 表A1 改正感染症法における感染症と届出・報告の義務 <u>(2003.11)</u></p> <p>【P75】 表A2 改正感染症法における感染症の性格と主な対応・措置 <u>(2003.11)</u></p>