

＜感染症及び食中毒の発生の予防及びまん延の防止＞
感染対策の基礎知識と具体策

～食中毒～

所属 _____

氏名 _____

この研修の目的

- 食中毒の発生要因を理解し、その予防に務めることができるようになる。
- 食中毒発生時の対応を学び、症状悪化や二次感染を予防できるようになる。

MEMO

食中毒とは

- ・ () の胃腸炎症状を主とする疾病（中毒）の総称
 - ・ 飲食店での食事が原因だと思われがちだが、毎日の家庭での食事でも発生する
 - ・ 「症状が軽い」「発症人数が少ない」などの理由から、単なる体調不良と思われることもある
- ⇒ 食中毒とは気づかず()、または()するケースも！

MEMO

食中毒の種類と特徴①

【細菌性食中毒】

- ・細菌を原因とする食中毒で、()に多く発生する
- ・食中毒全体の()を占める
- ・()()()の3種類に分けられる

MEMO

細菌性食中毒

<感染型>

食品内で() (カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオなど) により発症

<毒素型>

細菌 (黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌など) が () により発症

<生体内毒素型>

摂取した細菌 (腸管出血性大腸菌、ウェルシュ菌など) が () し発症

MEMO

食中毒の種類と特徴②

【ウィルス性食中毒】

- ・ ウィルスが付着した()や、感染者の()が原因で発症する
- ・ ()にかけ集中的に発生する
- ・ 食中毒全体の()を占める
- ・ ほとんどは()が原因
⇒ ()、少量のウィルスを摂取しただけで発症するため注意が必要

MEMO

食中毒の種類と特徴③

【その他】

<寄生虫食中毒>

寄生虫()が原因

<自然毒食中毒>

植物性自然毒()
や動物性自然毒()が原因

<化学性食中毒>

化学物質()が原因

MEMO

ここまでのまとめ

食中毒の主な原因は()



免疫力が低下していると、ウィルスや菌に抵抗する力も弱い

⇒ ()は食中毒になりやすく、
重篤化しやすい

次に、高齢者施設内で特に注意が必要な食中毒をいくつか紹介します

MEMO

①黄色ブドウ球菌

潜伏場所 など	<ul style="list-style-type: none">・人や動物等、広く自然界に分布・手指の化膿創やニキビ、()の鼻や髪の毛、皮膚などにも生息・毒素を作る性質がある
菌の特徴	<ul style="list-style-type: none">・食品の中で、毒素である()を生産 ⇒ この毒素が食中毒を引き起こす・胃酸でも消化されず、() ⇒ 100℃で30分間加熱しても死滅しない
主な 原因食品	人の手指に触れる食品全て
症状	感染から平均()で、突然の吐き気や嘔吐、腹痛、下痢を起こす

MEMO

②腸管出血性大腸菌(O-157など)

潜伏場所 など	<ul style="list-style-type: none"> ・牛などの家畜の糞便中（腸内）に時々見つかる ・感染者が触った（ ）などにも注意 ・O-157の他にO-111、O-26などもある
菌の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・（ ）、数個～100個程度の菌数でも感染する ・腸内で（ ）を生産 ⇒ 溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症し、死に至る場合もある
主な 原因食品	<ul style="list-style-type: none"> ・（ ）や加熱不十分な食肉 ・（ ）する野菜や果物にも注意が必要
症状	<ul style="list-style-type: none"> ・感染からおよそ（ ）の比較的長い潜伏期間を経て、腹痛・下痢（水様便、その後血便になることもある）などを起こす

MEMO

③ノロウイルス

潜伏場所 など	<ul style="list-style-type: none">・ 二枚貝に存在する・ 感染者の()にもウイルスが潜んでいる
菌の特徴	<ul style="list-style-type: none">・ 空気が乾燥する冬場を中心に起きやすい・ 細菌より更に小さく、人の体内でしか増えない・ 自然界での抵抗性が強く、長期間生存する・ 少量のウイルス量で人に食中毒を起こす・ ()には十分な感染対策が必要
主な 原因食品	<ul style="list-style-type: none">・ 加熱不十分な二枚貝
症状	<ul style="list-style-type: none">・ 感染から()で吐気・嘔吐、腹痛、下痢などを起こす(発熱しても高熱にはならない) ⇒ 症状は2日程続き自然に軽快するが、それに伴う脱水で入院するケースもある・ 症状が治まっても()は保菌しており、他への感染リスクがある

MEMO

介護施設での食中毒発生例

- ・ 2施設の職員から、管轄保健所に「入居者数名が下痢・血便などの症状を呈している」という報告が入る
 - ⇒ 入居者合計201名中51名、入居者家族1名の計52名に同様の()を確認
- ・ 発症者の検便と給食の検査を実施
 - ⇒ O-157を検出
- ・ 両施設の給食を受託している業者は同一で、()が不十分であったことが集団食中毒の発生原因となった可能性が高い
- ・ 最終的に患者数は合計84名にまで上り、そのうち5名が()
- ・ 給食会社は業務停止処分となった

MEMO

食中毒が発生するとどうなる？

①入居者・利用者への影響

- ・ 腹痛や下痢、嘔吐などの胃腸症状は一過性のため、その多くは軽快に向かう
- ・ しかし、高齢者は()しやすく、命にかかわる事態になることがある

MEMO

食中毒が発生するとどうなる？

②職員への影響

- ・ 職員の手指を介した()がないよう、正しい手洗いや()を行う必要が出てくる
- ・ 個室管理などの対応が必要となる場合は、単純に職員の()が大きくなる
- ・ 職員自身も感染の可能性があるので、精神的負担感も発生し、()を生み出す要因にもなり得る

MEMO

食中毒が発生するとどうなる？

③施設運営への影響

- ・施設内で調理した食事が原因であった場合、食品衛生法に基づき、給食施設の営業停止()などの行政処分を受ける
⇒ ()の手配が必要となる。
- ・ガウンやマスクなどの予防具が必要となり、()を伴う
- ・保健所からの公表、新聞やテレビで報道などがあると、施設に対する()を失う
⇒ 以降の運営に大きな影響を及ぼす

MEMO

食中毒予防の基本①

食中毒予防3原則は、

- ① (菌を) ()
- ② (菌を) ()
- ③ (菌を) ()

MEMO

食中毒予防の基本②

①つけない

- ・ ()の徹底
- ・ 調理器具や食器を衛生的に管理する

②増やさない

- ・ 食べ物に付着した菌を増やさないため、
()の低温で保存する
- ・ できるだけ早めに食べる。

③やっつける

- ・ ()で、細菌やウィルスを死滅させる

MEMO

季節性への注意①

食中毒は年間を通して発生するが、季節により発生しやすい食中毒は異なる

例) 年間で発生する**感染性胃腸炎の集団発生例の約半数は()**によるもの
⇒ その内の7割程は**()に集中的に発生している**

MEMO

季節性への注意②

<夏場は「細菌性食中毒」に注意>

- ・細菌は()を好んで増殖する為、細菌性食中毒は梅雨や夏場に多く発生する
- ・食品を保存する場合には十分に注意し、できるだけ早く食べる

MEMO

季節性への注意③

＜冬場は「ウィルス性食中毒」に注意＞

- ・低温でも乾燥した場所でも長く生きることのできるウィルスは()を好む
- ・中でも()は感染力が強く、二次感染により感染が拡大することが多い

「二枚貝」()が生食でおいしい時期ですが、私たち介護職が食べる場合には、加熱調理した物を摂取するように心がけましょう

MEMO

季節性への注意③

秋は食中毒に対する意識が薄れてしまいがちだが、この時期にも食中毒は多く発生する

〈なぜ？その理由は…〉

- ・夏の暑さにより体力を消耗（夏バテ）
- ・夏から秋に向かい、急に気温が低下する
 - ⇒ 気温差に対応できず、体調を崩しやすい
 - ⇒ 免疫力が低下ぎみ
 - ⇒ 食中毒になりやすい

夏場の()が重要！

MEMO

食事支援場面での注意

- ・ 食事を用意する前に、()を行う
※入居者にも石鹼を用い流水での手洗いを促す
※手洗いができない場合にはウェットティッシュ（消毒効果のある物が望ましい）などで汚れを拭き取る
- ・ ()な器具・食器で食事を提供する
- ・ 配膳された食事は、出来るだけ時間を置かずに食べる事ができるように配慮する
※時間を置いて食べる場合は()する

MEMO

食中毒にいち早く気づくために

①観察のポイント

- ・高齢者介護施設では、感染症そのものをなくすことは難しい
- ・異常の早期発見に向けて、**入居者の()**
を把握しておく

以下のような症状があった場合には、看護師に報告し、症状を記録する

【 】 【 】 【 】 【 】
【 】 【 】

「普段の様子と違う」と感じたら、すぐに報告！

MEMO

食中毒発生時の対応①

<発生状況の把握>

食中毒が発生した場合や、それを疑う状況が生じた場合には…

- ・ 入居者と職員の健康状態を、発生した日時や階（ユニット）、居室ごとに（ ）記録する
- ・ （ ）の内容を記録する

MEMO

食中毒発生時の対応②

- ・ 介護職員は看護職員と連携し、**施設の**
()に従い行動する
※把握した状況を速やかに感染対策担当者へ伝えるなど
- ・ 感染対策担当者は施設長（または管理者）と相談し、施設内での対応を検討する
- ・ 必要に応じ、市町村や管轄保健所へ報告する

MEMO

食中毒(感染症)発生時の 届出・報告の義務

施設の責任者は、以下の場合、市町村等の社会福祉施設担当部局に報告すると共に、保健所にも対応を相談します。

- ① 同一の感染症や食中毒による、またはそれらが疑われる死亡者・重篤患者が()
発生した場合
- ② 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()
発生した場合
- ③ 上記以外の場合であっても()を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合

MEMO

食中毒予防における介護職の役割

- ・ 介護職が業務の中で行うべき食中毒等の感染対策（職業感染対策）の基本は（ ）の徹底です
- ・ （ ）を自覚できずに、不適切な行為によって（ ）ことがないように、正しい知識と技術を身につけましょう
- ・ 入居者の健康管理や異常の早期発見はもちろん重要ですが、自身の日頃からの健康管理と、「介護職である」という自覚も大切です

MEMO
