

放課後等ディサービス ノスリ

感染症・食中毒・まん延防止のための指針

1. 目的

本指針は、当事業所において感染症及び食中毒の発生および蔓延を未然に防止し、利用者並びに職員の健康と安全を確保することを目的とする。

2. 基本方針

- ・ 感染症法、食品衛生法、厚生労働省通知、自治体の指導等に準拠する。
- ・ 利用者・職員ともに日常的な健康管理を徹底し、早期発見・早期対応に努める。
- ・ 手洗い、消毒、換気、施設内の清掃等、基本的な感染予防策を日常的に徹底する。

3. 感染症の予防措置

- ・ 発熱（37.5°C以上）、嘔吐、下痢、発疹等の症状がある場合は通所を控えてもらう。
- ・ 感染症の流行期（インフルエンザ、新型コロナウイルス、ノロウイルス等）にはマスク着用・手指消毒を強化する。
- ・ 室内は定期的に換気し、共用物品は適宜消毒する。

4. 食中毒の予防措置

- ・ 食材は信頼できる業者から仕入れ、温度管理・衛生管理を徹底する。
- ・ 調理・配膳に関わる者は、業務前に手洗い・消毒を行い、必要に応じて手袋・帽子・マスクを着用する。
- ・ 食器・調理器具は使用後に十分な洗浄と消毒を行い、衛生状態を維持する。

5. 感染症・食中毒発生時の対応

- ・ 発生時には速やかに保護者および関係機関（保健所等）に報告・連絡する。
- ・ 感染拡大を防止するため、対象者の隔離、施設内の消毒、接触者の把握と対応を迅速に行う。

- 状況に応じて臨時休業を実施し、再開時期は自治体の指導を仰ぐ。
 - 対応内容と経緯は記録し、後日検証・見直しを行う。
-

6. 職員教育

- 職員に対し、感染症・食中毒に関する知識と対応手順を定期的に研修する。
 - 新任職員には入職時に指針内容を周知し、業務に反映させる。
-

7. 見直し

- 本指針は、感染症の流行状況や行政指導等を踏まえ、必要に応じて隨時見直すものとする。
-

作成日：令和6年4月1日

以上