

## II. 高齢者介護施設における感染症対策について

今冬、多くの高齢者介護施設において発生したノロウイルスの集団感染を受けて、社会福祉施設及び介護老人保健施設などが感染症又は食中毒の発生時に、被害の拡大を最小にするため迅速に対応するよう、下記を内容とする「社会福祉施設などにおける感染症等発生時にかかる報告について」（平成17年2月22日老発第0222001号）を通知したところである。

特に下記4.に留意し、感染症又は食中毒の集団発生が疑われる事態が生じたときは、速やかに市町村等に報告し、その助言等を踏まえて、適切な措置を講ずること。

### 記

1. 社会福祉施設等においては、職員が利用者の健康管理上、感染症や食中毒を疑ったときは、速やかに施設長に報告する体制を整えるとともに、施設長は必要な指示を行うこと。
2. 社会福祉施設等の医師及び看護職員は、感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときは、施設内において速やかな対応を行わなければならないこと。
3. 社会福祉施設等においては、感染症若しくは食中毒の発生又はそれが疑われる状況が生じたときの有症者の状況やそれぞれに講じた措置等を記録すること。
4. 社会福祉施設等の施設長は、次のア、イ又はウの場合は、市町村等の社会福祉施設等主管部局に迅速に、感染症又は食中毒が疑われる者等の人数、症状、対応状況等を報告するとともに、併せて保健所に報告し、指示を求めるなどの措置を講ずること。  
ア 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡

者又は重篤患者が1週間内に2名以上発生した場合

イ 同一の感染症若しくは食中毒の者又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

ウ ア及びイに該当しない場合であっても、通常の発生動向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

5. 4の報告を行った社会福祉施設等においては、その原因の究明に資するため、当該患者の診察医等と連携の上、血液、便、吐物等の検体を確保するよう努めること。
6. 4の報告を受けた保健所においては、必要に応じて感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成10年法律第114号。以下「感染症法」という。）第15条に基づく積極的疫学調査又は食品衛生法（昭和22年法律第233号）第58条に基づく調査若しくは感染症若しくは食中毒のまん延を防止するために必要な衛生上の指導を行うとともに、都道府県等を通じて、その結果を厚生労働省に報告すること。
7. 4の報告を受けた市町村等の社会福祉施設等主管部局と保健所は、当該社会福祉施設等に関する情報交換を行うこと。
8. 社会福祉施設等においては、日頃から、感染症又は食中毒の発生又はまん延を防止する観点から、職員の健康管理を徹底し、職員や来訪者の健康状態によっては利用者との接触を制限する等の措置を講ずるとともに、職員及び利用者に対して手洗いやうがいを励行するなど衛生教育の徹底を図ること。また、年1回以上、職員を対象として衛生管理に関する研修を行うこと。
9. なお、医師が、感染症法、結核感染予防法（昭和26年法律第96号）又は食品衛生法の届出基準に該当する患者又はその疑いのある者を診断した場合には、これらの法律に基づき保健所などへの届出を行う必要があるため、留意すること。

# 高齢者介護施設における感染管理のあり方に関する研究 調査結果の概要（速報）

（平成16年度 厚生労働科学特別研究事業）

## 1. 調査の目的

高齢者介護施設における感染管理のあり方を検討するための基礎資料とするために、高齢者介護福祉施設における感染対策の実態を把握することを目的とした。

## 2. 調査対象と方法

- (1) 調査対象：介護老人福祉施設 5,419 施設（平成17年1月 WAM-NET 事業者情報より）
- (2) 調査方法：質問紙を用いたアンケート調査（郵送により配布・回収）
- (3) 調査項目：施設属性、感染管理体制、感染対策の実施状況、職員の健康管理
- (4) 調査実施期間：2005年2月～3月
- (5) 回収率：対象数 5,419 施設（内廃止2施設）、回収数 1,904 施設、回収率 35.1%

## 3. 調査結果の概要

### 1) 施設属性

#### (1) 概要

- 運営主体は社会福祉法人 93.8%、地方公共団体 4.5%。
- 施設形態は、従来型 77.7%、全部小規模生活単位型 7.7%、一部小規模生活単位型 5.1%。
- 同一敷地内に医療施設があるのは 14.2%。
- 併設サービスは、デイサービス 80.0%、訪問介護 37.9%、訪問入浴 10.9%。
- 入所者数は 50～69 人が 44.2%、70～99 人が 27.0%で 50～99 人が約7割（平均定員 71.2 人）。
- 要介護度別入所者数は、要介護1が 7.0%、要介護2が 10.8%、要介護3が 18.8%、要介護4が 30.1%、要介護5が 33.0%。

#### (2) 職員体制

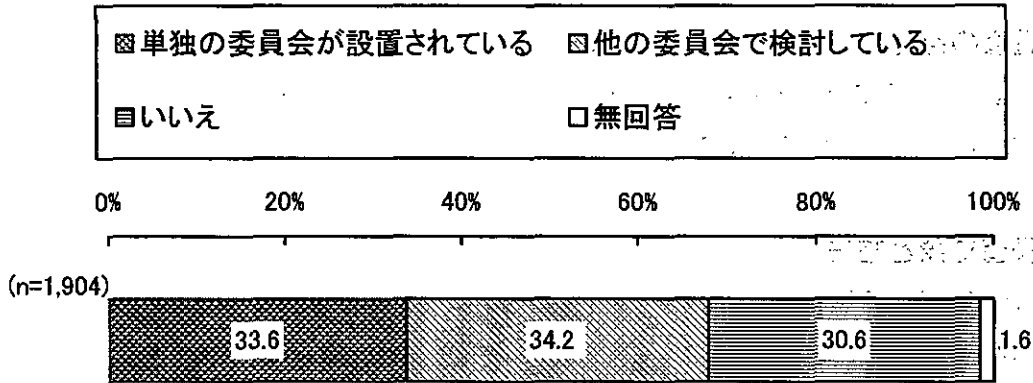
- 常駐している医師がいる施設は 3.2%。いない施設は 81.4%（平均勤務日数 7.5 日/月）。
- 常勤している看護師がいる施設は 74.5%。准看護師のみのところは 10.1%であり、看護職員の勤務体制は、日中のみ 44.4%、早出・遅出あり 50.2%、24 時間常駐 2%。
- 1施設あたりの平均職員数は、看護職員（看護師 1.9 人、准看護師 2.2 人）、介護職員（介護福祉士 12.9 人、その他 12.8 人）。

2) 感染管理体制

(1) 感染対策委員会について

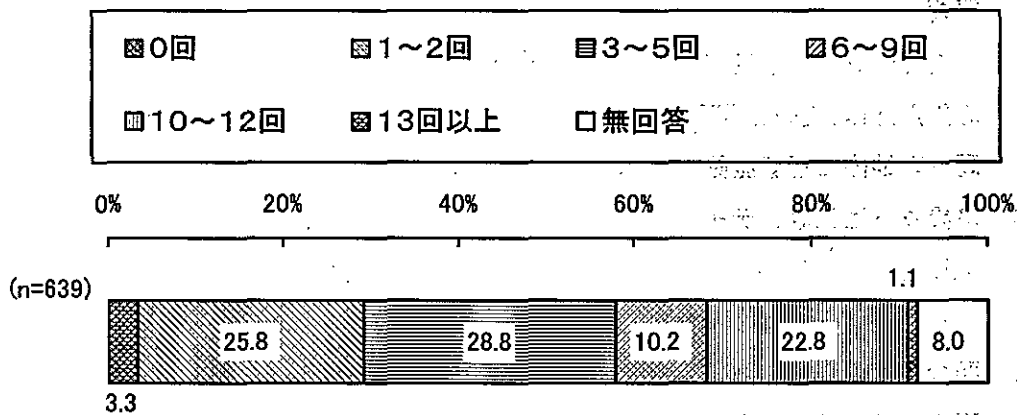
- 感染管理に関する委員会が設置されているのは約7割、設置されていない施設は約3割。

図表1 感染対策委員会の設置



- 委員会の開催頻度は2ヶ月に1回以上が34.1%、2ヶ月に1回未満が57.9%（1年間で平均5.5回）。

図表2 感染対策委員会のこの1年間の開催回数

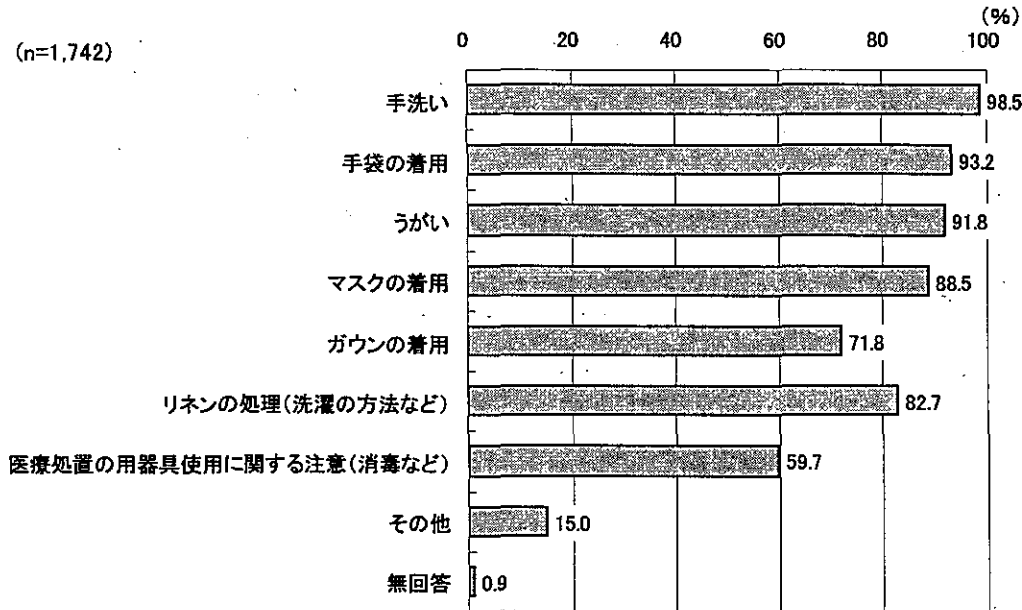


- 委員会が設置されている施設（639施設）では、96.4%で感染症の疑いや発生状況を把握。
- 施設内で感染対策を担当する職員が決められている施設は77.3%。担当者の職種は、看護師が80.4%であり、その他、介護職員7.9%、相談員・指導員5.9%、施設長などの管理職2.9%となっている。

(2) 感染対策マニュアルについて

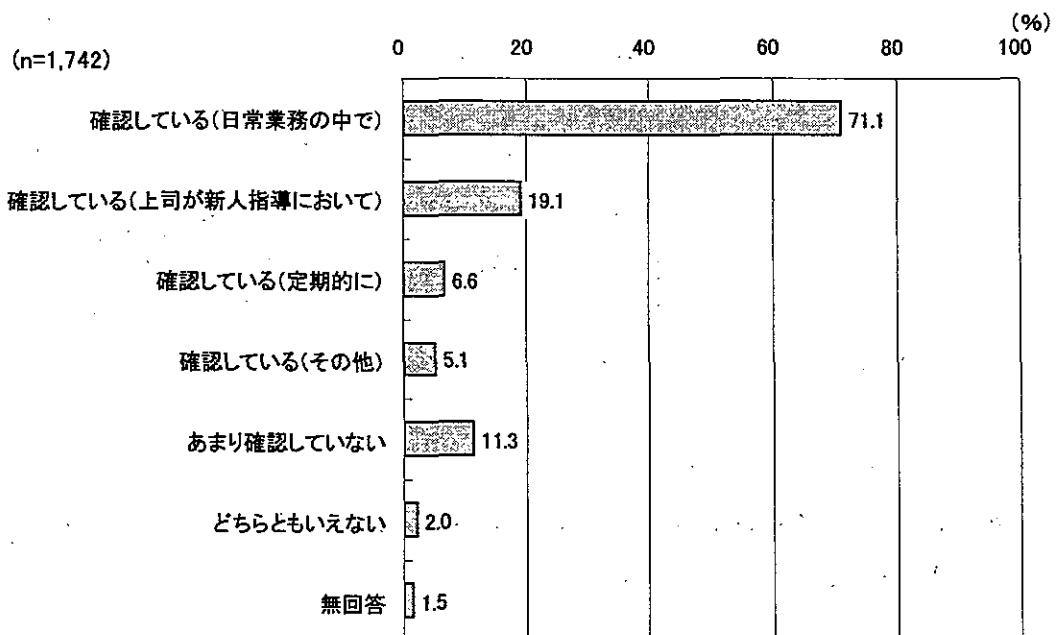
- 感染対策マニュアルを作成している施設は 91.5%。作成していない施設は 7.6%。  
マニュアルの内容は、手洗い 98.5%、手袋の着用 93.2%、うがい 91.8%。

図表3 マニュアル内の記載



- マニュアルの内容が日常業務において遵守されているかを、確認している施設は 71.1%、定期的を確認している施設は 6.6%。

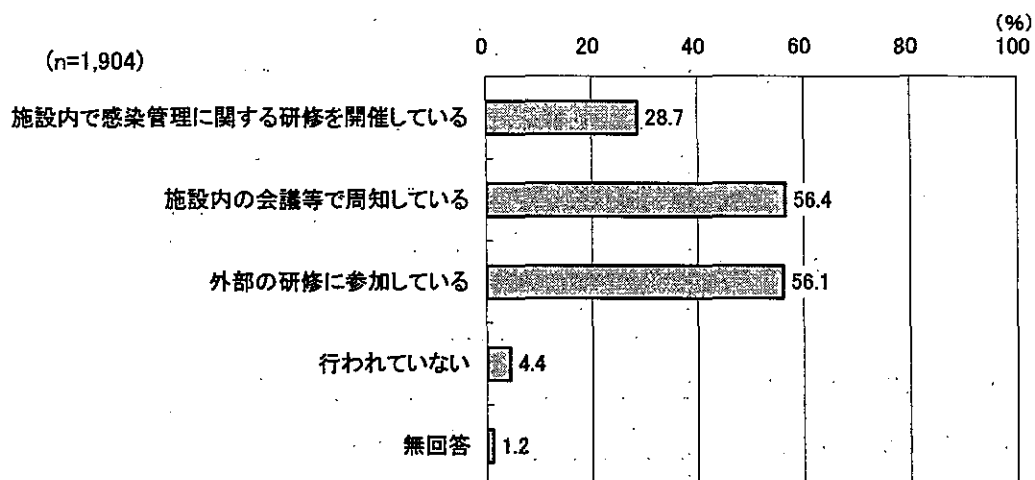
図表4 マニュアル遵守の確認



(3) 感染管理に関する研修について

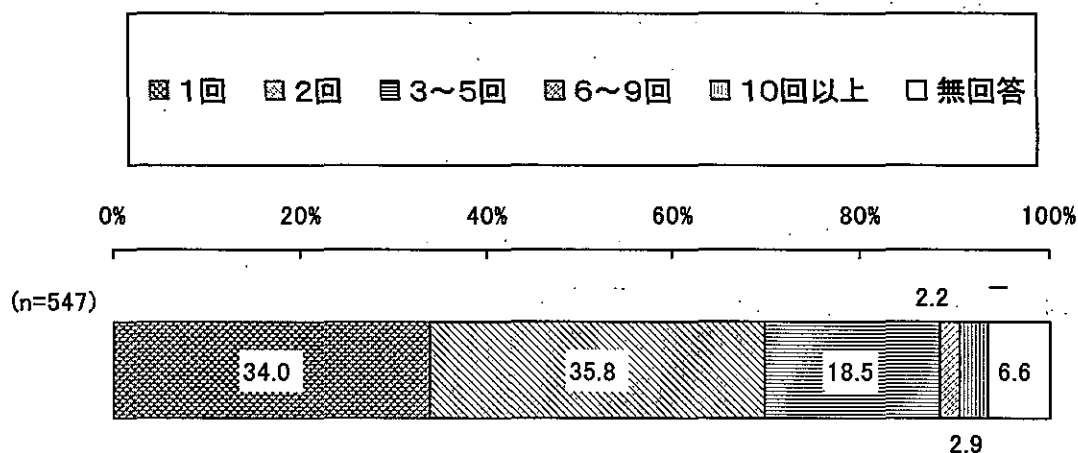
- 施設内で感染管理に関する研修を実施しているのは 28.7%、施設内の会議等で周知しているのが 56.4%。行われていないのは 4.4%。

図表5 感染対策に関する研修



- 施設内で研修を実施している場合、実施頻度は年に1回が 34.0%、2回が 35.8%。平均 2.3 回/年。

図表6 感染研修の実施回数/年



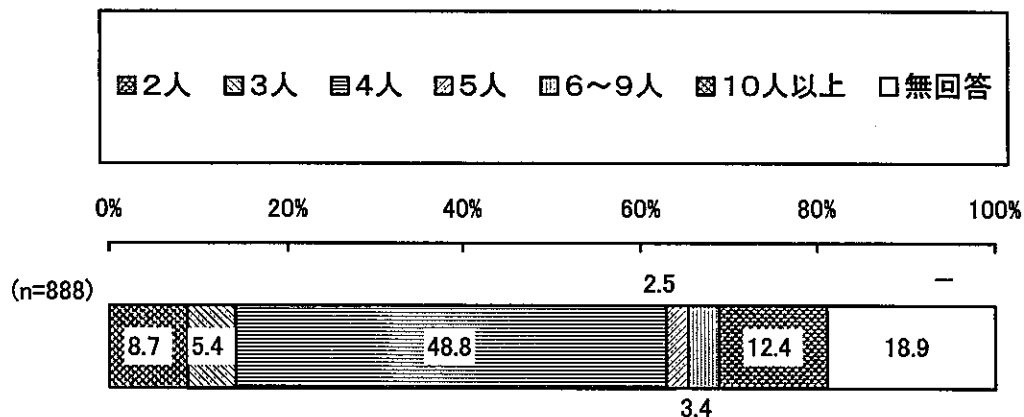
- 施設内で研修を実施している場合、研修の内容は手洗い 96.7%、手袋の着用 89.2%、うがい 88.5%、マスクの着用 85.4%、ガウンの着用 64.2%。

3) 感染対策の実施状況

(1) 環境面での感染対策の実施状況

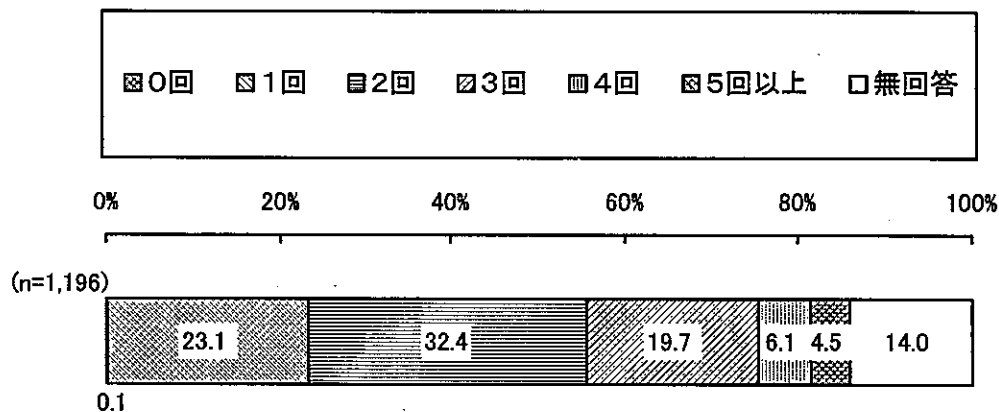
- ベッド周辺の清掃は、複数人分まとめて行う施設が 46.6%、1人分ずつ行う施設が 37.5%。複数人分まとめて行う場合の人数は4人が 48.8%で、10人以上が 12.4%。

図表7 ベッド周辺の清掃をまとめて行う人数



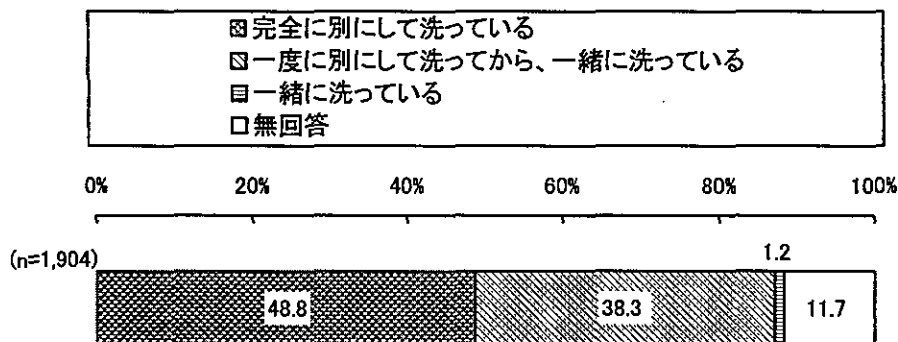
- 全館自動空調システムが整備されている施設は、32.7%。それ以外と回答した施設（62.8%）の換気の回数は、2回が 32.4%、1回が 23.4%で、合わせると半数以上を占める。

図表8 一日の換気回数（自動空調以外）

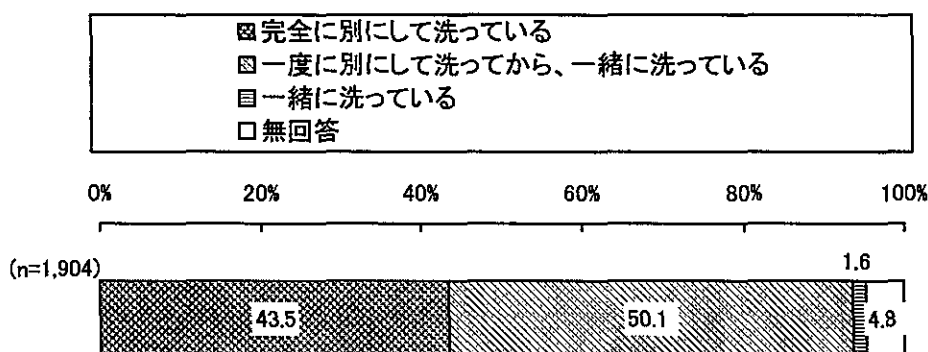


- 血液・体液・汚物などで汚染されたリネンや衣類は、約9割の施設で、完全に別、あるいは一度別にしてから他のものと一緒に洗っている。

図表9 汚染されたシーツ類と汚染されていないものの洗い方

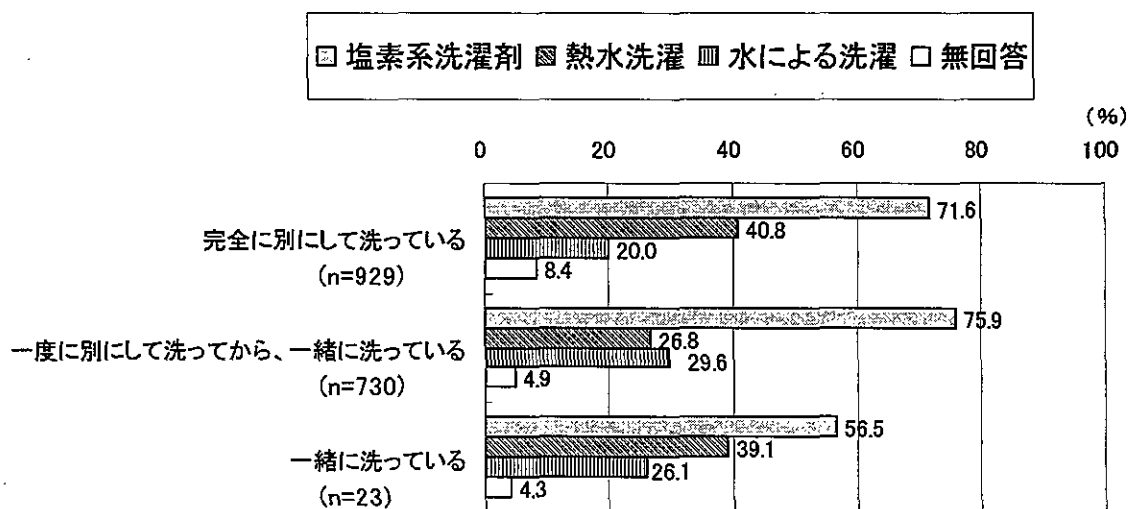


図表10 汚染された衣類と汚染されていないものの洗い方



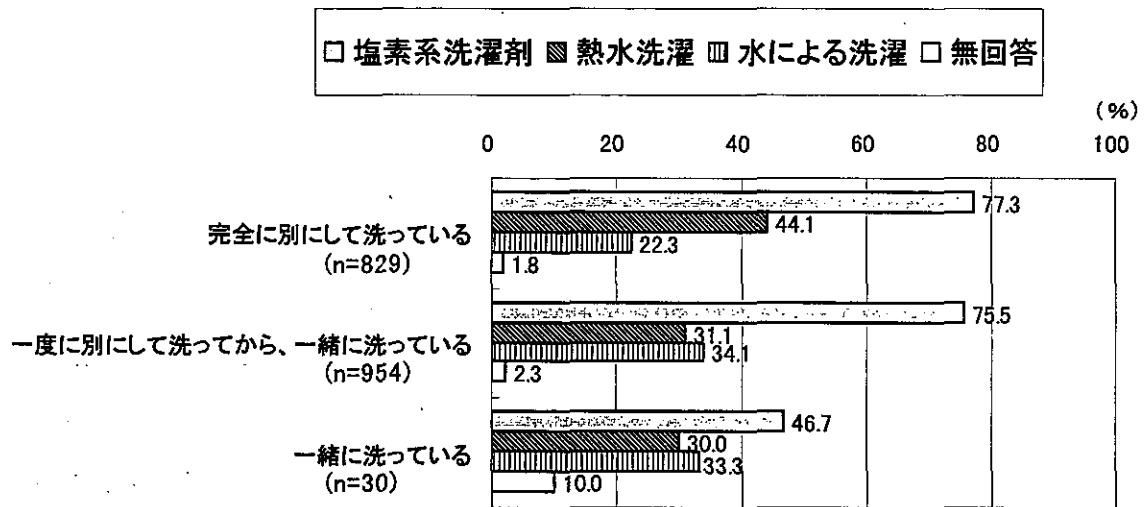
- 汚染された衣類やシーツの洗濯に、塩素系洗濯剤を使っている施設は約7割である。別にして洗っている場合に、塩素系洗濯剤を使用する傾向が強い。

図表11 汚染されたシーツ類の洗濯方法の比較





図表12 汚染された衣類の洗濯の方法の比較



(2) 食事の衛生管理

- 給食は、施設内で外部委託者が調理している施設 42.5%、施設内で調理担当職員が調理する施設 54.3%、施設内で介護職員が調理する施設 0.2%であり、施設内で調理している施設が大多数を占める。
- 施設内で施設職員（調理担当職員あるいは介護職員）が調理する施設（合計 54.5%）のうち、給食の調理・提供に関する衛生管理マニュアル（標準作業書）を作成している施設は、76.3%。作成していない施設 19.2%。
- 調理従事者（調理担当職員あるいは介護職員）の手洗いの方法については、「擦式消毒用アルコール製剤を用いた手指消毒」（78.8%）が最も多く、次いで「石けんと流水」（51.7%）となっている。

図表13 調理従事者の手洗い

