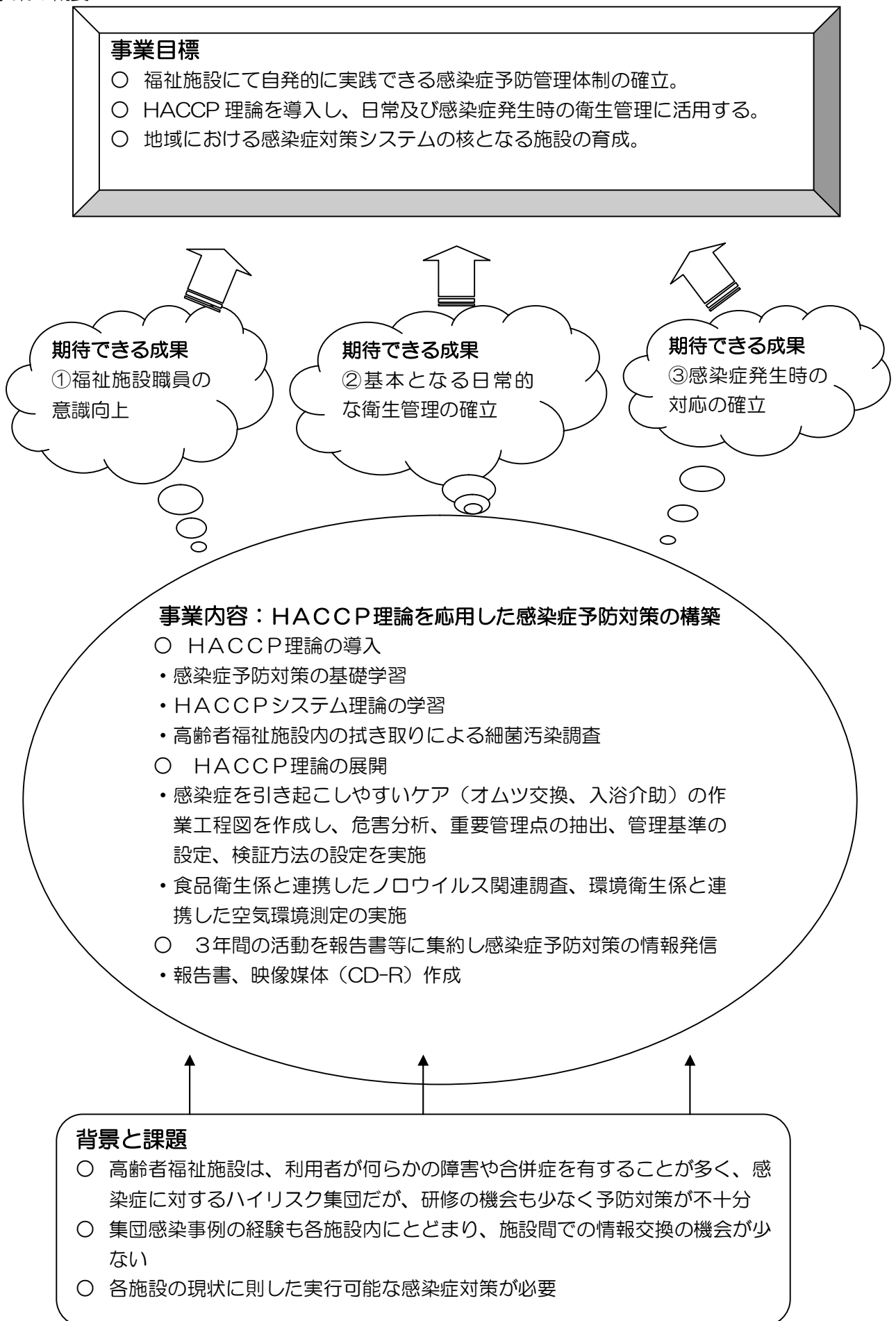


HACCP システム理論等を応用した 高齢者福祉施設における感染症予防対策	
南多摩保健医療圏 南多摩保健所	
実 施 年 度	開始 平成 1 7 年度、 終了 平成 1 9 年度
背 景	高齢者福祉施設は、利用者が何らかの障害や合併症を有することが多く、感染症に対するハイリスク集団であるが、職員の感染症に関する研修機会が必ずしも十分ではなく、また、感染症対策の要となるべき医療系職員の関与がマンパワーの点で限られてしまう状況がある。ノロウイルスによる感染性胃腸炎等の対応経験も、各施設内での共有に留まり、施設間での情報交換の機会が少ない。 現在、食品衛生管理で広く進められている HACCP システム理論は「現状において起こりうる危害とその発生要因を分析することにより必要な管理を見つけ出す」という健康危機管理対策の特性をもつ。高齢者福祉施設においては構造設備や運営方法が施設ごとに異なり、HACCP システム理論を応用し、各施設の現状に即した実行可能な感染症予防対策を構築していくことが求められている。
目 標	全体目標：①高齢者福祉施設職員の感染症に対する意識向上を図り、自主的に実践できる感染症予防対策の確立をめざす。 ②地域における高齢者福祉施設等の感染症ネットワーク体制を構築する。 ③保健所は高齢者福祉施設での感染症対策が継続的に実施できるよう支援する。 1 9 年度目標：参加 4 施設の取り組み結果をまとめ、高齢者福祉施設における感染症対策の充実、ネットワーク構築の端緒とする。
事 業 内 容	H 1 7 年度 基礎知識の習得と実態把握 ①感染症予防対策の基礎学習 ②H A C C P システム理論の学習 ③H A C C P チームの結成 ④高齢者福祉施設内の拭き取りによる細菌汚染調査 H 1 8 年度 H A C C P 理論からケア内容を見直す ①感染症を引き起こしやすいケア（オムツ交換、入浴介助）の作業工程図を作成し、危害分析、重要管理点の抽出、管理基準の設定、検証方法の実施。 ②食品衛生係と連携したノロウイルス関連調査、環境衛生係と連携した空気環境測定の実施 H 1 9 年度 参加 4 施設の取り組み結果をまとめる。 ①職員の手指の細菌検査実施、食品衛生係と連携したノロウイルス関連調査の実施 ②報告書、映像媒体（CD-R）作成 ③管内施設に向けた講習会（疥癬について）の実施
評 価	手指の細菌検査は職員について実施し、手洗いやケア前後での汚染状況を比較することにより、正しい手洗いと継続的な研修の必要性が認識された。ノロウイルス関連の拭き取り調査と調理従事者の検便結果については特に問題がなかった。 疥癬の講習会は多数の参加者があり、具体的な質問も多く寄せられ今後の疥癬対策に有効であった。 4 施設を中心に取り組んだ 3 年間の取り組みについて、報告書と映像媒体により地域に発信し、各施設での感染症予防対策の充実を図る。
問い合わせ先	南多摩保健所 保健対策課 感染症対策係 電 話 0 4 2 - 3 7 1 - 7 6 6 1 ファクシミリ 0 4 2 - 3 7 5 - 6 6 9 7 E-mail S0000344@section.metro.tokyo.jp

1 事業の概要



2 事業の内容

感染症予防対策に積極的であった管内の 4 施設より職員を派遣してもらい、定期的な HACCP トライチーム委員会（講習会、グループワーク、施設調査等）を開催することにより実施した。

年度	実施内容
17 年度	① 高齢者福祉施設の感染症に関する現状確認 ② HACCP 理論学習会 日時 平成 17 年 4 月 28 日 参加者 所内職員 10 人 ③ 感染症講習会 日時 平成 18 年 2 月 15 日 参加者 6 施設 32 人 内容 「社会福祉施設における感染症防止対策」 ④ 高齢者福祉施設内の細菌汚染調査 ⑤ HACCP トライチーム委員会の結成
18 年度	① オムツ交換、入浴介助の HACCP システムに沿った展開 ② ノロウイルス関連の調査実施 ア 拭き取り調査 イ 調理従事者の検便 ③ 施設内空気環境調査の実施 ④ 感染症講座 日時 平成 19 年 1 月 24 日 参加者 4 施設 20 人 内容 結核の現状と高齢者施設での対応
19 年度	① 利用者、職員の手指の細菌検査実施 ② 管内施設に向けた報告会、講習会実施 日時 平成 20 年 2 月 15 日 参加者 39 の老人保健施設・医療関係者等 63 人 内容 疥癬の知識とその対応 ③ 報告書作成 ④ ケアの基本的マニュアルとして使用できる CD-R 等の作成

3 HACCP システム試行の結果

（１） 施設の現状を確認する

質問票の配布と訪問により、施設調査を行った。

<未実施が目立った点>

- ① 嘔吐処理時に吐物処理係や利用者誘導係など役割分担がなされていない。
- ② 感染症発生時の連絡先名簿（嘱託医・職員・保健所等）が目につきやすい場所に掲示されていない。
- ③ 固形石鹸の乾燥が保たれていない。液体石鹸のつぎ足しを行っている。

（２） 施設の細菌汚染状況を調査する

100 平方センチメートルをふき取り、混釈法により一般生菌数と大腸菌群数検査を行った。
塗抹法により黄色ブドウ球菌とセレウス菌の検査を実施した。

第一回：平成17年9月 第二回：平成18年2月

<細菌検査よりわかったこと、改善したこと>

第一回の検査の結果、おむつ交換カート周辺の汚染よりも、スタッフルームの手洗い兼流し周辺 及び口腔ケア用の手洗い場所周辺に汚染が集中していた。

討議の結果、スタッフルーム・口腔ケア用の手洗い場所の清掃責任の所在や方法が不明確であることが判明した。

第二回の検査を実施するにあたり、毎日定期的にスタッフルームと口腔ケア用の手洗い場所の清掃消毒を実施し、一定の改善が見られた。

(3) 細菌検査の結果を踏まえたグループワーク

第1回 「なぜスタッフルームの手洗い場が汚染されていたか」「手洗い場の各施設の現状を知る」
ハード面の問題

- ・手洗い場の設置が、スタッフルームの奥にしかない施設が多い。
- ・手洗い場の利用は、仕事を始める前・ケア後・食後・歯磨き・うがい・食器洗い・残飯処理等多目的に利用している。

ソフト面の問題

- ・職員の手洗いに対する意識が薄く、「自分たちはきれい」と思っていた。
- ・ケア時の手袋の使用方法が統一されていない。

第2回 「どうすれば手洗い場を汚染しないですか（危害分析）」「二次感染の恐れのある作業と予防（重要管理点）」「危険と思われる作業と対策（改善方法）」

第3回 「手洗い場の衛生管理について」 汚染原因の確認・改善方法等

3回のグループワークを経て、施設の感染症予防対策を考えるうえで重要なポイントとして、オムツ交換が挙げられた。そこで、オムツ交換時の感染症予防対策を HACCP に基づき展開していった。次に、入浴介助についても同様に展開した。

具体的な感染症予防対策場面での考察

オムツ交換と入浴介助については、感染症予防のために特に重要に管理する点がいくつか明らかになった。

施設の構造設備や職員配置等の関係からケアの手順は施設ごとに異なるが、これらの重要管理点を念頭に置きながら現状を考察し、具体的な改善点を見つけ出すことは感染症予防対策に有効であると示唆される。オムツ交換でのポイントを次に示す。

<オムツ交換のポイントはここ！>

オムツ交換前後の手洗いを確実にすること

手洗いは感染症予防の基本だが、当然のこととされている知識を毎日の確実な実践にどうつなげるかが重要である。施設において手洗いチェッカーによる検査等を取り入れながら、定期的な研修・実習を行うことが職員全体の手洗い技術の向上に結びつく。

また、日常業務の場において手洗いが規定どおりになされたかどうかについては、今回

試行したようにチェック表を活用し職員相互で確認する方法等が有効となる。

カートの消毒

オムツ交換時に毎回使用するカートについては、定期的な清掃や汚染時の消毒をつい見落としがちだが、施設の状態にあわせ、定期的な清掃や消毒が必要である。カートに準備する物品についても、使用前の清潔なオムツ・手袋・タオル等がオムツ交換後の不潔なオムツやタオル類と混在しないよう、配置を考えることも大切である。

予防衣・マスクの装着

オムツ交換は、ケアの際に職員の衣服が汚染される可能性もあり、汚れ防止と職員からの感染拡大を防止するために、予防着とマスクの着用が考えられる。汚染された予防着を着まわしたり、汚物処理室内の使用済みオムツ入れ付近に予防着をかけるなど、管理が適切でないと汚染を拡大させる要因となる。予防着は清潔なものを着用し、洗濯や保管の管理を適切に行うことが大切である。

手袋装着のタイミング

施設ごとにオムツ交換の方法は異なるが、感染源となる可能性のある排泄物で汚染されたオムツに触る前に、手袋を装着することが重要である。

施設の特性や利用者の状態により（寝たきりの利用者が多い、自立した人が多くオムツの汚染の可能性が少ない等）衣類を脱ぐ前に手袋を装着するのか、衣類を脱いだ後で装着するのか、適切な方法の検討が必要となる。

手袋を外すタイミング

汚染されたオムツを取り除き所定の場所に収め、陰部洗浄や陰部清拭等の感染拡大要因のあるケアを終了した後に手袋を外すことが重要である。

オムツ交換を行う体制（人数）、交換後のオムツをどのように処理するか、処理場所や手洗い施設の状況等、施設の条件により具体的なタイミングは異なる。

汚染オムツの取り扱い

交換後のオムツは、感染拡大要因のあるものとして、素手で触らず手袋を着用し、所定の場所に収める。施設によっては蓋付きの容器に収納する場合もあり、その際は蓋の清潔保持に配慮することが必要となる。

4 高齢者福祉施設の感染症予防対策における HACCP システム理論の応用

HACCP システム理論は、主に食品製造場面で取り入れられている衛生管理方式であるが、今回の試行結果から高齢者福祉施設という対人サービス場面においても、理論の応用が可能であると思われる。

高齢者福祉施設の現場では、排泄介助・オムツ交換・入浴介助・食事介助・服薬支援等様々なケアが行われている。実際には、多忙な現場で日常的に HACCP 理論に基づく展開を実施することは困難かもしれないが、特定のケアについて作業工程図の作成から入る、または定期的な研修として実施する等、施設に合わせた形で取り組むことができ、感染症予防対策の充実に寄与する方策であるといえる。