別紙１

感染性胃腸炎発生時チェック表

１　集団発生状況の把握
２　感染の拡大防止と患者の管理
３　集団発生時の連絡
４　調査及び報告
５　集団発生時の調理
６　終息時の対応

※この表は担当毎に対応すべき内容をチェックできるものです。
※表中「主な担当」は次を参考にしてください。

介護：介護・養護・保育の担当者。入所者・児童・園児等利用者の介助、養護、保育及び看護など利用者に直接接する部門。

施設：庶務、施設管理担当。施設の庶務等の管理・事務担当及び水道等の設備管理担当部門。

食品：調理、栄養担当。給食、おやつ等の調理部門。

1　集団発生状況の把握

感染拡大を防止するため、患者の発生状況を正確に把握

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
□重症者はいないか。（死亡者・入院が必要な者）	●		
□利用者と職員の健康状態の確認しているか。	●		
□発症者の家族の健康状態の確認をしているか。	●		
□発症者の受診状況を確認しているか。	●		
□共用スペースでの排便、おう吐があったか。	●		
□施設全体の状況を把握し、発生状況報告用紙にまとめているか。		●	
□食中毒の可能性はないか。 可能性がある場合、直ちに所管課または保健所へ連絡したか。			●
□調理従事者及びその家族に体調不良者はいないか。			●
□感染した疑いのある調理従事者はいないか。			●
□食品の喫食者は把握しているか。（外部からの利用者も含む。）			●
□行事食、持込み食があったか。			●

2　感染の拡大防止と患者の管理

発生時は手洗い、おう吐物等の処理、施設消毒等二次感染対策を徹底。

発症者は症状に合わせて対応。

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
【職員の健康管理】			
□体調不良が認められる職員は、利用者と接する業務や調理作業に従事していない。(できれば治癒後1週間)	●	●	●
□体調不良が認められる職員は、症状に応じて休ませ、速やかに受診させている。	●	●	●
□家族に体調不良者がいる場合で、職員本人の体調に異常がない場合は、手の衛生を徹底したうえで作業に従事している。	●	●	●
【手洗い設備(トイレ、食堂、居室、洗面所、汚物処理室、保育室等および、調理室)】			
□液体石けん、ペーパータオル(最低限、個人用タオル)を備えている。	●	●	
□手拭を共用していない。	●	●	
□ペーパータオルを捨てるゴミ箱は足踏み式の開閉口である。	●	●	
□爪ブラシを共用していない。		●	●
【手洗い方法】			
□手洗い方法は適切である。(石けんを使用して30秒以上流水洗浄)	●		●
□食事介助前、排泄介助後(おむつ交換含む)、汚物処理後、入浴介助後は二度洗いをしている。	●		
□1ケアごとに手洗いをしている。	●		
□使い捨て手袋を外した後に手洗いをしている。	●		
□発生状況報告用紙(日報)により毎日、状況を把握している。	●		
□集団発生の場合は発生状況報告用紙(日報)を毎日11時までに保健所にFAXしている。			●
【消毒薬の管理】			
□おう吐物やふん便の付着した場所・物は0.1%の次亜塩素酸ナトリウムまたは熱湯で消毒している。	●	●	●
□その他の場所・物は0.02%の次亜塩素酸ナトリウム又は熱湯で消毒している。	●	●	●
【消毒薬の作成】			
□原液として使用する次亜塩素酸ナトリウムの濃度に応じ、適量の水で薄めている。	●	●	●
□涼しく暗い場所に保管し、早めに使用している。	●	●	●
【施設等の消毒】			
□消毒方法は適切である。(0.1%次亜塩素酸ナトリウム又は85℃1分以上の加熱)	●	●	
□集団発生探知後すぐに、施設(トイレ、浴室、洗面所、居室、共用場所、汚物処理室等)内で直接手が触れる場所を消毒した。	●	●	
□集団発生探知後すぐに、身の回りの物(おもちゃ、車いすの押し手等)を消毒した。	●	●	
□1日に数回、施設や身のまわりの物を消毒している。	●	●	
□汚染されやすいトイレやその周辺などは、消毒頻度を増やしている。	●	●	
□汚物を触った手で触れたところは、すぐに消毒している。	●	●	
【調理場・器具の消毒】			
□調理場の消毒を適切に行っている。 **※食中毒の疑いのある場合は保健所の指示があるまで消毒不可。**			●
□配膳車の消毒を適切に行っている。			●
【おむつ交換】			
□使い捨ての「手袋、マスク、ガウンやエプロン」、お尻ふき、ビニール袋2枚以上、おむつ交換シート(新聞紙等)等　必要物品をひとまとめにし、所定の場所に揃えている。	●		
□個人用ベッド又は専用の場所で、おむつ交換シートをしいて行っている。	●		
□作業時は、使い捨て手袋を着用している。(下痢をしている等、ふん便が飛び散る恐れがある時は、さらに、使い捨て「マスク、ガウンやエプロン」を着用している。)	●		
□使用後のおむつ等はビニール袋を用い、2重に密封して処分している。	●		
□職員間で手技が統一されている。	●		
【調理従事者の衛生】			
□感染した疑いのある調理従事者は、調理に携わっていない。			●
□体調不良のある調理従事者は、調理に携わっていない。			●
□調理従事者トイレは専用である。			●
□トイレに作業着のまま入っていない。			●
□トイレの消毒を適切に行っている。			●

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
【おう吐物・ふん便処理】			
□使い捨ての「手袋、マスク、ガウンやエプロン」、お尻ふき、ビニール袋2枚以上、 おむつ交換シート（新聞紙等）等　必要物品をひとまとめにし、所定の場所に揃えている。	●		
□調理に従事する職員はおう吐物・ふん便の処理を行っていない。	●		
□処理する際は、使い捨ての「手袋、マスク、ガウンやエプロン」を着用している。	●		
□床が汚染された場合、汚物を取り除いた後、半径2m以上消毒している。	●		
□使用したペーパータオル等はビニール袋を用い、塩素消毒・密閉して処分している。	●		
□汚物処理の際は換気をしている。	●		
□汚物を処理する職員と、利用者の誘導をする職員は役割分担されている。	●		
□職員間で手技が統一されている。	●		
【食器等のおう吐物処理】			
□吐物で汚染された可能性のある食器は調理場外で消毒している。			●
□吐物で汚染された可能性のある食器の消毒は調理従事者以外が行っている。			●
【リネン類の処理】			
□汚物が付着したリネンは洗浄せず、ビニール袋に入れて2重にし、保護者等に持ち帰らせている。（通所者）	●		
□持ち帰るまでの間、利用者等の手が触れない場所で保管している。	●		
□保護者等に対し、持ち帰ったリネン類の消毒等の指導をしている。	●		
□施設で行う場合、使い捨ての「手袋、マスク、ガウンやエプロン」を着用して処理にあたっている。	●		
□消毒方法は適切である。（0.1%次亜塩素酸ナトリウム又は85℃1分以上の加熱）	●		
□汚物を取り除いた後に消毒をしている。	●		
□消毒後、他のものと分けて、最後に洗濯している。	●		
【トイレの管理】			
□用便後は手洗いを十分に行っている。	●	●	●
□他の場所より消毒の頻度を増やしている。	●	●	
□下痢やおう吐のあった場合、汚染されたおそれのある場所はその都度消毒している。	●		
□消毒のできない便座カバーやペーパーホルダーカバー等を使用していない。	●	●	●
□換気設備を常に運転させている。	●	●	●
□発症者の使用するトイレを固定し、非発症者に使用させていない。	●		
□調理従事者は専用のトイレを利用している。			●
【換気】			
□おう吐物が広がった場所付近は、有効な方法で換気している。	●	●	
□トイレ、発症者の居室等感染拡大の原因となる可能性のある場所は、換気設備を運転している。	●	●	
□施設全体的に換気を積極的に行っている。	●	●	
【水の管理】			
□井戸、貯水槽とそれらの周辺が汚染されておらず、汚水等混入の恐れはない。		●	
□給水栓末端（水槽の系統ごと）で遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上検出される。		●	●
□色、濁り、臭いに異常はない。		●	●
□汚れた水が逆流する恐れ（蛇口にホースやシャワーヘッドがついたままになっている等）はない。		●	
□貯水槽は適切に管理されている（マンホールの施錠、破損、水漏れ、内部の汚れ・浮遊物）。		●	
【発症者の隔離】			
□症状消失まで自宅安静または個室対応、コホート管理をしている。	●		
□感染エリアへの立ち入り制限をしている。	●		
【発症者への対応】			
□毎日の健康観察をしている。	●		
□脱水に注意している。	●		
□おう吐時の窒息、誤嚥に注意している。	●		
□発症したら速やかに受診させている。	●		
□発症者を担当する職員を固定している。	●		
【入浴の管理】			
□入浴前に身体をよく洗っている。	●		
□発症者の入浴は控えている。（不可能な場合、入浴順序を最後にしている）	●		
□回復後もしばらくは、入浴順序を最後にしている。	●		
□タオルを共用していない。	●		

3　集団発生時の連絡

・職員、関係機関への報告並びに利用者家族への情報提供

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
【関係者への周知】			
□関係職員への周知をしている。		●	
□施設担当医への連絡をしている。		●	
□利用者家族への報告をしている。		●	
□面会者・ボランティア・出入り業者への周知・出入り制限をしている。		●	
【給食関係者への周知】			
□給食が委託の場合、営業者への報告は行われている。			●
□体調不良者の調理従事者に対する応援体制は整えられている。			●
【所管課・保健所への報告】			
□厚生労働省通知（平成17年2月22日付）に該当する場合は、電話連絡後、必要書類をFAXしたか。		●	

4　調査及び報告

・拡大防止のため、発症状況調査と保健所検査に協力

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
□発生状況報告用紙（日報）により毎日、状況を把握している。	●	●	
□集団発生の場合は発生状況報告用紙（日報）を毎日11時までに保健所にFAXしている。		●	
□保存検食を提出できる状態で保管している。			●

5　集団発生時の調理

・食事の供給停止時の代替食の確保、供給方法を検討

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
□食事提供の継続または中止の判断を行ったか。（判断できない場合は保健所の指導を仰ぐ）		●	●
□消毒方法は適切である。（0.1%次亜塩素酸ナトリウム又は85℃1分以上の加熱）		●	●

6　終息時の対応

・利用者・家族に原因等を説明し、不安を解消

確認事項	主な担当		
	介護	施設	食品
□利用者・家族に説明をしている。	●	●	