

令和5年度 第1回感染症対策委員会議事録

1.日時

令和5年7月13日(木) 10:00～
本社 大会議室

2.出席者

社長、各事業所管理者

3.議題

- ・感染症対策防止マニュアルについて
- ・食中毒の予防について

4.議事録

- ・令和5年度第1回目の委員会において、来年度4月からの義務化に向けて、感染症対策防止マニュアルの内容確認。
- ・従業員への感染症対策研修の実施
- ・事業所内の衛生管理の徹底（環境整備）
- ・ヘルパンギーナの流行について（感染対策）

○感染症防止対策マニュアルについて全員で確認

→感染症対策のための委員会を定期的を開催するとともに、その結果について周知徹底を図ること

○感染症の予防及びまん延防止のための研修について

→年2回（外部、オンライン問わず）実施できるようにする
良い研修が無いのか、各自情報収集を行う。

○食中毒について

→6月1日に食中毒警報が発令されている（令和5年6月1日～令和5年9月30日まで）
内容の確認。

- ・食中毒予防の三原則

- ①細菌をつけない — 手洗い
- ②細菌を増やさない — 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理（冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下）
- ③細菌をやっつける — 食品の十分な加熱、調理器具の熱湯消毒

○ヘルパンギーナの流行について

→6月位から、千葉県内においてもヘルパンギーナの患者数が増えている。

* ヘルパンギーナとは

発熱と口腔粘膜にあらわれる水疱性の発疹を特徴とする、小児の急性ウイルス咽頭炎で、夏風邪の代表的疾患。

- ・手洗いが最も有効。食事の前、トイレの後など特に気を付ける。
- ・感染状況・児童の体調については、学校及び保護者と連携と取り体調の変化等に注視する

○今後について

→委員会を開催し、各事業所における感染症対策の実施状況及び見直し等を検討する。