

社会福祉施設等における
健康危機管理のための
衛生管理マニュアル

健康福祉部健康担当局



目 次

第1	はじめに	1
第2	健康危機管理対策	2
1	平常時の健康危機管理	4
2	健康危機発生時の対応	7
第3	衛生管理	
1	飲み水の管理	10
2	入浴設備の管理	18
3	その他のレジオネラ対策	25
4	室内空気環境の管理とシックハウス対策	27
5	ねずみ・昆虫等対策	31
6	施設の清潔保持	34
7	寝具・タオル等の管理	43
8	入所者の理容・美容	45
第4	注意すべき主な感染症	
1	インフルエンザ <新型インフルエンザ>	46
2	ノロウイルスによる感染性胃腸炎	48
3	腸管出血性大腸菌感染症	49
4	レジオネラ症	50
5	疥癬 ^{かいせん}	51
第5	食中毒の予防対策	
1	食中毒の分類	53
2	愛知県における食中毒発生状況	54
3	食中毒予防の3大原則	55
4	主な食中毒と予防対策	56
	<参考資料>	
①	健康危機発生時の連絡網	60
②	衛生設備管理点検票	61
③	飲み水・給湯水質管理記録票	63
④	浴槽の湯管理記録票	64
	<関係機関等一覧>	65

