

令和6年度
横浜市指定介護保険サービス事業者等
集団指導講習会資料

通所リハビリテーション編



実際の事業所運営に当たっては、
「運営の手引き」を参照してください。

目 次

【通所リハビリテーション編】

- 1 高齢者向け福祉施設における防火・避難規定等の建築基準
法令に関する注意点について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 ノロウイルス食中毒について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 3 ウエルシュ菌食中毒について・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6
- 4 食中毒が疑われる場合の対応について・・・・・・・・・・・・ 8
- 5 施設で給食を提供する場合の届出について・・・・・・・・・・ 9
- 6 レジオネラ症発生防止対策・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11

高齢者施設における防火・避難規定等の 建築基準法令に関する注意点について

1 高齢者向け福祉施設における建築基準法令等の遵守について

建築基準法では不特定又は多数の方が使用、就寝等する用途の建築物を特殊建築物と定め、これらに適用する防火や避難に関する規定を強化しています。通所介護施設などの福祉施設についても、自力避難の困難な方が日常的に利用しており、一旦事故が発生すると大事故に発展するおそれがあることから、これらの特殊建築物に該当します。

施設を管理される方におかれましては、人命を預かっているということをあらためて認識していただき、建築基準法令を遵守し、適切な管理をお願いします。

2 管理上の注意点について

(1) 建築基準法令への適合について

建築物を常時適法な状態に保つことは、所有者、管理者又は占有者の責務です（建築基準法第8条より）。建築基準法令により規定された建築物の防災チェックポイントを掲載いたしましたので、お目通しのうえ、適正な維持管理をお願いいたします。

また、建築物の新築や増築、用途変更等の際は、防火・避難規定など現行の建築基準法関係規定に適合するよう計画する必要があります。さらに、新築や一定規模を超える増築、用途変更等の際は建築確認申請の手続きが必要となります。

建築基準法関係規定の適合については専門的な内容となるため、新築や増築、用途変更等を行う際は、建築士など建築の専門家や建築行政窓口等にご相談のうえ、適切な手続きを行ってください。

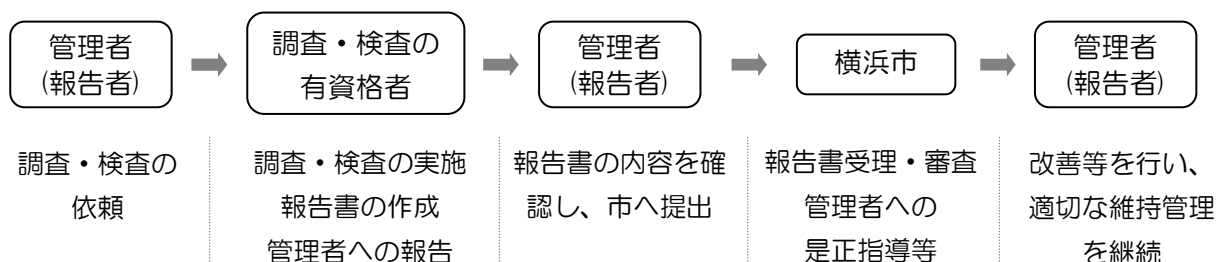
(2) 建築基準法に基づく定期報告について

① 定期報告制度の概要

横浜市では、建築基準法第12条第1項及び第3項の規定に基づき、一定の用途及び規模の建築物の所有者等は、定期的にその建築物の状態や建築設備について資格者に調査・検査をさせ、その結果を横浜市に報告するよう義務付けています。

(定期報告制度といいます。)

定期報告の一連の流れ



② 定期報告の対象建築物について

一定規模以上の入所者のための宿泊施設を有する老人福祉施設、老人ホーム、介護老人保健施設、病院は、定期報告の対象建築物となります。

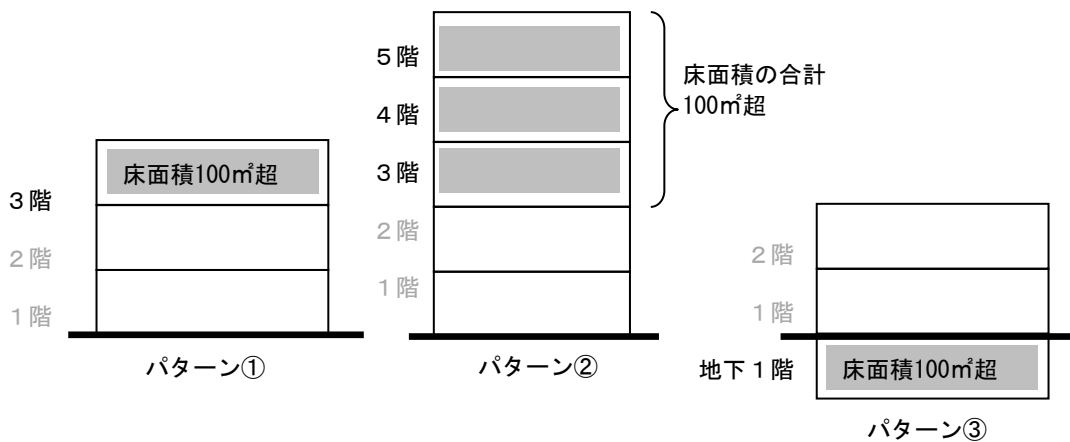
詳しい制度の内容については横浜市の「定期報告」ホームページをご覧ください、対象建築物に該当する場合は、定期報告を行っていただきますようお願いします。

福祉施設等で定期報告の対象となる建築物

老人福祉施設、老人ホーム、介護老人保健施設、病院の用途に供する部分が次のいずれかに該当する場合は、定期報告が必要となります。

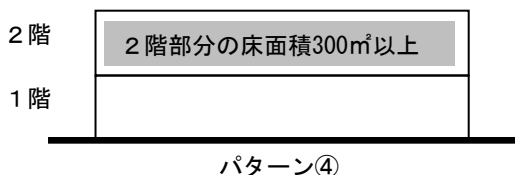
ア 床面積が100㎡を超える部分が、3階以上又は地階にあるもの

(例)



イ 2階部分の床面積が300㎡以上のもの

(例)



【横浜市の「定期報告」ホームページ】

・ **横浜市 建築局 建築物昇降機等の定期報告**

(URL: <https://www.city.yokohama.lg.jp/business/bunyabetsu/kenchiku/tetsuduki/teikihoukoku/>)

横浜市 定期報告

検索

【問い合わせ先】

・ 建築確認申請の手続きに関する相談

建築局建築指導課指導担当 TEL : 045-671-4531 FAX : 045-681-2437

・ 建築基準法第12条に基づく定期報告に関する相談

建築局建築指導課建築安全担当 TEL : 045-671-4539 FAX : 045-681-2434

Click!

■建築物の防災チェックポイント一覧

建物を常時適法な状態に保つことは、所有者、管理者又は占有者の責任です（建築基準法第8条）。以下のチェックポイントを活用して、建築物の適切な管理にお役立てください。

箇所	チェックポイント	解説
非常用の照明装置	<input type="checkbox"/> 主電源を落したり、ひもを引いたりして照明が点灯しますか。バッテリーや電球切れで点灯しない場合があります。必要に応じ点検し交換しましょう。	<p>停電になった際に点灯し、避難路を照らすために設置されている設備です。</p> <p>消防法に基づく緑色の誘導灯(避難口を示すもの)とは異なります。</p>
排煙窓	<input type="checkbox"/> 排煙窓が円滑に開閉できますか。開放装置(オペレーターやチェーン)や窓等が、家具や荷物で隠れていたり、開放装置に不具合があったりしませんか。 <input type="checkbox"/> 開放方法は予め確認しておきましょう。	<p>火災時に最も怖いのは煙やガスです。</p> <p>排煙窓や排煙設備等は、火災で発生した煙やガスの建物内での拡散を防ぎ、速やかに屋外へ排出するため、重要な設備となります。</p>
内装制限	<input type="checkbox"/> 火気を使用する居室等(※1)で内装材料が、木質など燃えやすいものになっていませんか。 ※1 煙を逃がす窓等が設けられていない部屋や、3階以上にある部屋、調理室やボイラー室等の火気を使用する部屋	<p>火災の拡大を防ぎ避難と消防活動を促進するため、壁や天井等の内装仕上げを燃えないもの等にする必要があります。</p> <p>内装工事の際は建築士等の専門家に相談しましょう。</p>
階段の防火扉	<input type="checkbox"/> 防火扉を開閉するうえで障害となる物が置かれていませんか。 <input type="checkbox"/> 防火扉が自動的に閉まるよう、ドアクローザが機能していますか。 <input type="checkbox"/> 防火扉をひも等で固定していませんか。	<p>階段に面する扉は、避難するための階段を炎や煙から守ると共に、上階への煙の拡散を防ぐ重要な役割があります。</p>
敷地内通路や廊下等の避難経路	<input type="checkbox"/> 緊急時の避難経路に避難の障害となる物を置いていませんか。 避難経路は屋外の道路まで確保しましょう。	<p>火災時の避難には、廊下、通路の確保が大切です。法律上、原則として2方向の避難経路が必要となります。</p>
階段	<input type="checkbox"/> 避難の障害となる物を置いていませんか。 <input type="checkbox"/> 火災の原因となる物を置いていませんか。	<p>階段は、非常時に避難経路となります。</p> <p>普段使用していない階段も、安全な避難のために維持管理が必要です。</p>
外壁の開口部等	<input type="checkbox"/> RC造、鉄骨造等の建物の場合、窓、換気扇等に網入ガラス、防火ダンパー(※2)等の防火設備が設置されていますか。 ※2 火災時に風道から煙が拡散しないよう風道を封鎖させる仕組みのこと	<p>他の建物等からの延焼防止のため、延焼の恐れのある部分(※3)にある窓や換気扇などには防火設備等を設けなければならない場合があります。</p> <p>※3 隣地境界線及び道路中心線から1階にあつては3m以内、2階以上の階にあつては5m以内の部分</p>
非常用の進入口	<input type="checkbox"/> 道路側に面した窓(幅75cm×高さ1.2m以上の大きさの進入口に代わるもの)などが開きますか。 <input type="checkbox"/> 家具、荷物、広告板等の障害物はありますか。	<p>3階建以上の建物には、火災時に消防隊が進出し消火・救助活動を可能にするため、道路等に面して非常用の進入口等を設置することが必要となります。</p>

症状無いのに
感染拡大!?



ノロウイルス
食中毒に
気をつけましょう!



ノロウイルスに**感染しても**、おう吐や下痢を**発症しない**場合があります。

このような状態を**不顕性感染**といいます。

平成28年に国内で発生したノロウイルス食中毒の原因のうち約5割は不顕性感染です。

不顕性感染でも、感染者のふん便には多くのノロウイルスが含まれていますので、気づかないうちに感染を拡大させてしまいます。(ウイルスの排出は1か月程度続くことも!!)



患者は**1,200人以上!** 不顕性感染による
大規模ノロウイルス食中毒

平成26年、静岡県内の多くの小学校で、給食のパンによるノロウイルス食中毒が発生しました。この事件は、発症していない従事者が異物等の確認をする時に、手洗いが不十分であったことなどからパンを汚染してしまったことが原因と考えられています。

実践！！ ノロウイルス食中毒対策

従事者の健康管理

- おう吐・下痢などの症状がある人は、食品を取り扱う作業には従事しないようにしましょう。
- 家族におう吐・下痢などの症状がある場合は、自分に症状がなくてもノロウイルスに感染している可能性があります。
- 流行期では、ノロウイルス感染を意識した健康管理が大切です。

加熱・消毒

- ノロウイルスの感染力を失くすため、二枚貝などは中心部を85～90℃で90秒以上加熱しましょう。
- 調理器具は十分洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤等)や加熱殺菌などで適切に消毒をしましょう。



持ち込まない

- トイレには、履物を替えて入り、作業着のまま入らないようにしましょう。トイレ後の手洗いは特に念入りに！



- トイレの清掃・消毒は次亜塩素酸ナトリウムなどを使用し適切に行いましょう。トイレは高率で汚染されています。清掃時に感染しないように手袋等の着用をしましょう。

拡げない・つけない

- 調理開始前や盛付けに移るときや、次の調理工程に入る前など適切な手洗いをしましょう。



- 生食用や、加熱済みの食品の取扱いは要注意！素手での取扱いはやめ、しっかり手洗いをした後、トングや箸、使い捨て手袋などを正しく使いましょう。

体調に異常がなくても日常からの手洗いが重要です！

食品衛生に関するご相談やお問合せは、お店のある区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751

発行：横浜市健康福祉局 食品衛生課 TEL 045-671-2459 FAX 045-641-6074 平成30年6月

⇒令和5年4月から部署名が「横浜市医療局 食品衛生課」に変わりました。

TEL 045-671-2459 / FAX 045-550-3587

その料理…

ウエルシュ菌が 増えていませんか？

～ウエルシュ菌食中毒が増加しています～

ウエルシュ菌とは？



自然界に広く生息し
肉や野菜にも
付着しています



熱に強い芽胞という殻を作ると
100℃で加熱しても
死にません



菌が増殖した食品を食べると
下痢・腹痛・吐き気などの
食中毒を引き起こします

▶▶ 特に大量に調理・保存された食品での食中毒が多発

ウエルシュ菌食中毒を防ぐには？



▶▶ 「菌を増やさない」ことが重要です！



温かいますぐ提供



小分けして放冷
+急速冷却

🍲 ウエルシュ菌食中毒の発生状況

令和3年は全国で30件（患者1,916人）発生し、そのうち横浜市内では1件（患者14人）発生しました。

令和3年に全国で発生した食中毒の総件数は過去20年間で最も少なくなりましたが、ウエルシュ菌食中毒発生件数のみ前年（令和2年：23件）より3割増加しています。

ウエルシュ菌食中毒は、原因食品として肉、魚、野菜を使用した煮込み料理や、煮物を使用した弁当などが多く報告されています。また、カレーやシチュー、スープなどのように、大量に加熱調理され、大釜などのまま室温で放冷される食品でも発生しており、患者数が多くなる傾向があります。

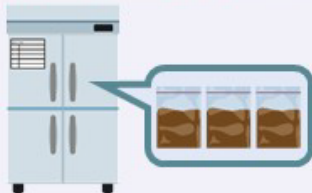
➡ ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

基本の対策

- ☑ 調理後、**速やかに提供**する



- ☑ **すぐに提供しない場合は小分けして放冷、急速冷却**
長時間の常温放冷はしない



再加熱する場合

- ☑ **よく混ぜて中心部まで**
しっかり加熱

ウエルシュ菌は
酸素が嫌い



- ☑ 再加熱時も **中心温度を測定**



スチームコンベクションオープン
による再加熱時の加熱ムラが
食中毒の原因となった事例あり！
使用する場合は複数箇所
中心温度の測定を！

食品衛生に関するご相談やお問い合わせは、営業を行う区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751

発行 横浜市医療局食品衛生課

TEL：045-671-2459

FAX:045-550-3587

令和6年7月

4

食中毒が疑われる場合の対応について

介護サービス利用者に食中毒を疑う症状が見られた場合は、通所者には速やかに医療機関の受診を促し、入居者には速やかに医療機関を受診させてください。また、事業所のある区の福祉保健センター生活衛生課に届出をしてください。

なお、食中毒の調査では、患者の発症前の食事内容や発症状況に関する調査の他、原因として疑われる食事の調理施設や同じ食事を食べた方を対象とした調査も行います。個人情報の提供や検便等をお願いする場合がありますのでご協力をお願いします。

また、施設で調理した食事が原因として疑われる場合は、食事の調理提供の自粛をお願いします。そのため、食中毒の発生時に備え、代替食の確保の方法についても平時から検討してください。

1 食中毒が疑われる場合の対応の流れ

(1) 患者の発生を探知

- ↓
- ・医療機関への受診を促す又は医療機関を受診させる

(2) 発生状況の把握

- ↓
- ・利用者と職員の健康状態
- ・受診状況（診断名、検査実施状況等）

(3) 事業所のある区の福祉保健センターへ届出（下記一覧参照）

- ↓
- ・発生状況
- ・食事の提供内容

(4) 福祉保健センターによる調査への協力

- ・食事の提供の自粛（必要に応じて）

2 届出先（各区福祉保健センター生活衛生課）

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央 3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀 2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町 3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町 26-1	540-2370
西区	西区中央 1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町 118	930-2365
中区	中区日本大通 35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町 31-4	978-2463
南区	南区浦舟町 2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央 32-1	948-2356
港南区	港南区港南 4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町 16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町 2-9	334-6361	栄区	栄区桂町 303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰 1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北 5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子 3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町 190	367-5751

※ 夜間・休日の連絡先はこちら

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryu/hokenjo/shi-hokenjo/kinkyudaiyaru.html>

5

施設で給食を提供する場合の届出について

社会福祉施設等で入居者・利用者に給食を提供している施設のうち、営業以外の場合で、1回の提供食数が20食程度以上の施設については、食品衛生法に基づく届出制度の対象となります。

この届出制度は、食事提供の実態把握や食品衛生責任者の選任、HACCPに沿った衛生管理といった自主衛生管理を推進していくことを目的としています。

1回の提供食数が20食程度未満の小規模な施設は、届出対象外となりますが、本市では食中毒のリスクの高い高齢者等を対象とした社会福祉施設については、これまでと同様にノロウイルスや腸管出血性大腸菌等による食中毒の未然防止のための衛生管理の支援を行います。

【食品衛生法に基づく届出制度の取扱い】

1 食品衛生法に基づく届出の対象施設

1回の提供食数が20食程度以上の、営業以外の場合で継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設

- * 1回の提供食数が20食程度未満の施設は届出不要です。
- * 調理業務を外部へ委託している場合、受託事業者は営業許可の取得が必要です。
受託事業者が営業許可を受けた場合、施設側の届出は不要です。

2 届出手続きについて

区生活衛生課窓口での書面による届出又は国の食品衛生申請等システムにより届出を受け付けています。

(1) 窓口で届出を行う場合の必要書類など

- ア 営業届（第14号様式）
- イ 食品衛生責任者の資格を証明する書類（調理師・栄養士免許、養成講習会修了証などの原本又は写し）
- ウ 施設の構造及び設備を示す図面（調理室の構造設備、従事者及び利用者の便所、手洗い設備、食事をとる場所の位置が確認できるもの）
- エ 施設付近の見取り図（届出書記載の所在地では場所がわかりにくい場合のみ）
- オ 水質検査結果の写し（水道事業等により供給される以外の水（井水等）を使用する場合のみ）

(2) 国の食品衛生申請等システムにより届出を行う場合の必要書類など

システム上にて、必要事項の入力（※）と、上記イからオまでのデータの添付を行い、届出を行います。（エ、オは必要な場合のみ）

※ 食品衛生責任者の情報を入力する際に、「受講した講習会、資格取得年月日等」欄に資格者番号も併せて入力してください。

（入力例）〇〇講習会、〇年〇月〇日取得、第〇〇号（養成講習会受講の場合）

〇〇県、〇年〇月〇日取得、第〇〇号（栄養士等免許の場合）

《食品衛生申請等システム》（厚生労働省ホームページ）

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



【 HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理について】

1 対象

食品衛生法に基づく許可・届出の対象施設は、HACCP に沿った衛生管理に取り組む必要があります。

HACCP とは…

原材料の受入れから調理、提供までの各工程を管理することで食中毒や異物混入などの危害を防止する衛生管理の方法です。事故が発生した場合には速やかな対応に繋がります。

2 具体的な対応について

(1) HACCP の導入

厚生労働省が公表している手引書に従い「衛生管理計画」を作成し、計画通り管理ができていないか毎日記録します。既に衛生管理のマニュアルを作成している場合は、既存のマニュアルと手引書を比較し、管理する項目に不足があれば追加しましょう。また、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に従って衛生管理を実施している場合は、同マニュアルが HACCP に基づき作成されていることから、新たな対応は生じません。

なお、1回の提供食数が20食程度未満の食品衛生法に基づく届出対象に該当しない施設であっても、手引書などを参考に自主的な衛生管理に努めましょう。

「手引書」について詳しくはこちらをご覧ください

《厚生労働省ホームページ》

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



(2) HACCP の運用

HACCP の導入後は、定期的に記録を振り返り、衛生管理計画を見直すことで、継続的に衛生レベルの向上を図りましょう。

○ 相談・届出窓口（各区福祉保健センター生活衛生課）

仕入れた弁当をそのまま販売・提供する場合など、食品衛生法に基づく届出対象に該当しない場合もあります。「施設が届出の対象か」などの相談は事前に施設のある区の福祉保健センター生活衛生課へお問い合わせください。

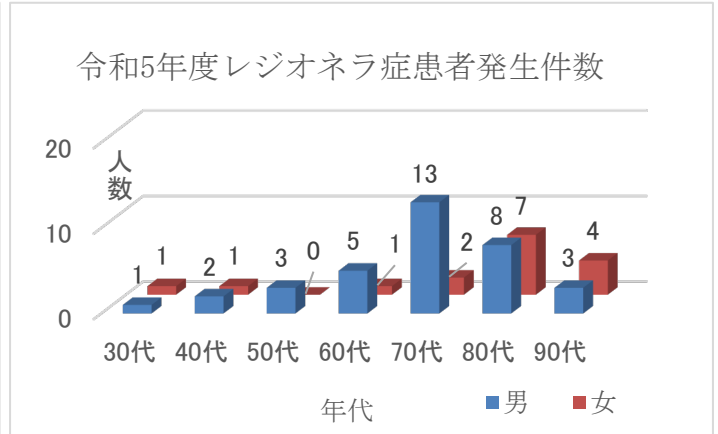
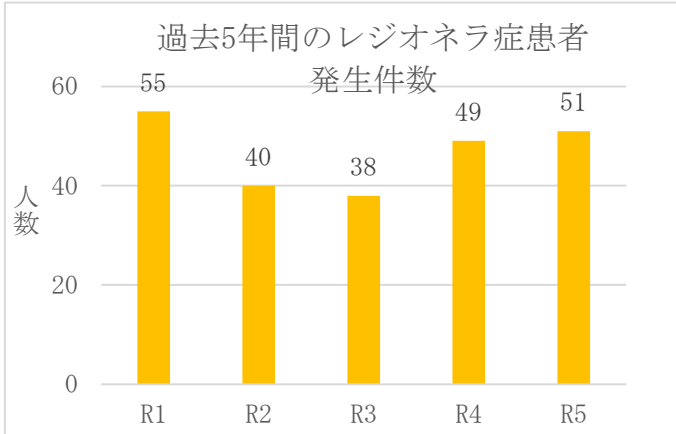
また、HACCP に沿った衛生管理についても、御不明点があれば、お問い合わせください。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央 3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀 2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町 3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町 26-1	540-2370
西区	西区中央 1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町 118	930-2365
中区	中区日本大通 35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町 31-4	978-2463
南区	南区浦舟町 2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央 32-1	948-2356
港南区	港南区港南 4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町 16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町 2-9	334-6361	栄区	栄区桂町 303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰 1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北 5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子 3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町 190	367-5751

6

レジオネラ症発生防止対策

1 横浜市でのレジオネラ症発生状況



2 レジオネラ症とは

(1) 症状

レジオネラ症とは、レジオネラ属菌を含む水しぶきを吸入することが原因で起こる感染症です。高熱や呼吸困難などの症状が現れる「レジオネラ肺炎」と、発熱や筋肉痛などの症状が現れる「ポンティアック熱」に分けられます。一般的に高齢者や呼吸器疾患をお持ちの方などが感染しやすい傾向があります。レジオネラ肺炎の場合は急激に症状が悪化し、亡くなる場合もあります。

(2) 感染経路

ヒトからヒトへの感染はありませんが、浴場設備や給湯設備など、お湯が滞留する場所でレジオネラ属菌が増殖し、感染原因となることがあります。機械浴槽や気泡発生装置のある浴槽等、お湯が排水しきれず溜まりやすい構造がある場合も注意が必要です。国内の感染事例では、家庭用のポータブル加湿器が原因となった事例や冷却塔を原因とした集団発生事例もあります。

3 設備の管理について

レジオネラ症を防ぐためには、お風呂や加湿器などは日常的な清掃に加え、レジオネラ症を防止するための設備に応じた維持管理も必要です。「横浜市レジオネラ症防止対策指導要綱」で定める管理方法は、以下の通りです。

また、管理を実施した記録等を作成し、設備の適切な維持管理を行いましょう。

(1) 浴槽設備

ア 追い炊き機能付浴槽

お風呂の残り湯を追い炊きし再び利用している場合には、配管や浴槽内でレジオネラ属菌が増殖し、レジオネラ症の感染源となるおそれがあります。

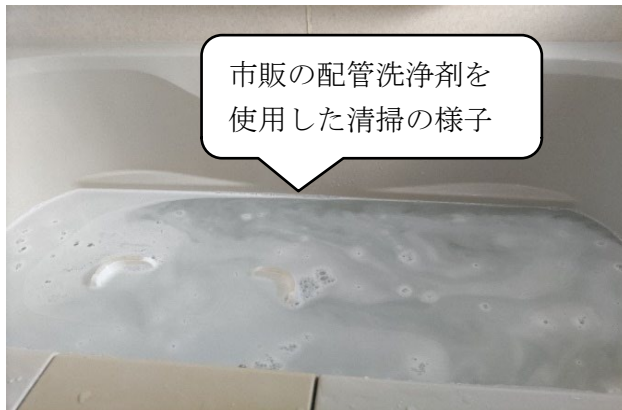
管理のポイント

お湯は利用者ごとに換水し、利用後はよく乾燥させる

ぬめりが生じないように、洗剤やスポンジを使って清掃する

追い炊き配管は洗剤等を利用し、定期的に汚れを排出する

※追い炊き配管の清掃は、メーカーの取扱説明書をよく確認しましょう。



イ シャワーヘッド



管理のポイント

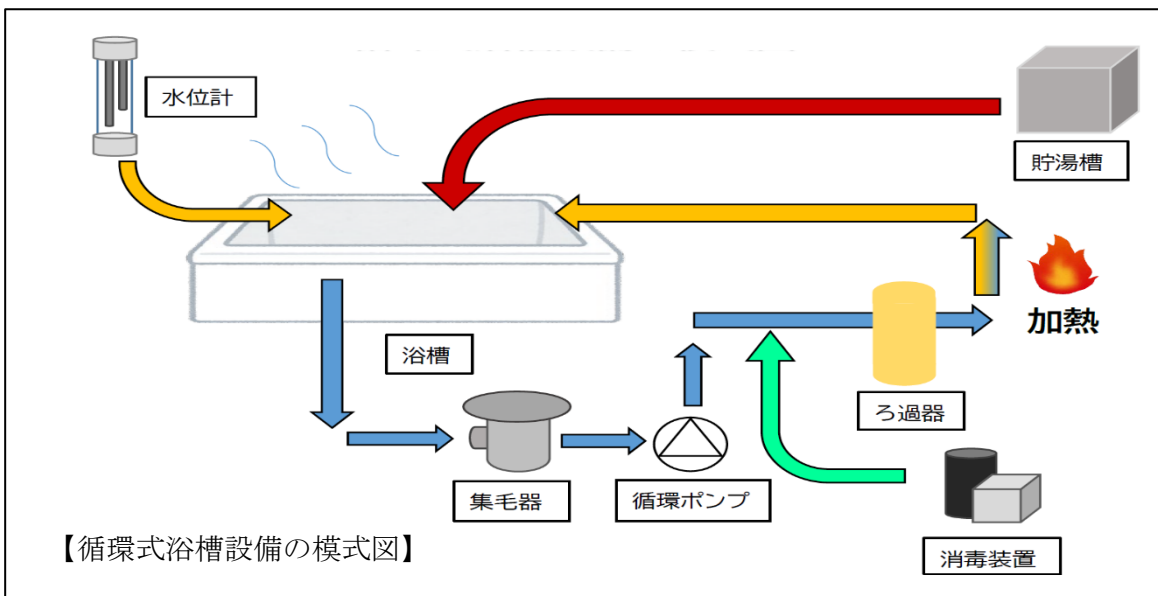
定期的に通水し、お湯が溜まらないようにする

スポンジやブラシを使って表面を清掃する

部品を取り外せる場合は分解し、消毒薬に浸け置きするなど、内部の汚れを取り除く

ウ 循環式浴槽設備

浴槽の湯をろ過器を通して循環させることにより、浴槽内の湯を清浄に保つ浴槽設備や、加温のため循環させている浴槽設備が該当します。



管理のポイント（一部）
お湯は毎日換水し、清掃する（ろ過器を使用している場合には、1週間に1回以上週に1回以上、ろ過器や循環配管等の清掃及び消毒を行う
定期的に気泡発生装置、連通管などの湯が滞留する箇所を清掃する
浴槽水の塩素濃度を頻繁に測定し、遊離残留塩素濃度 0.4～1.0mg/L を維持する
1年に1回以上定期的に、浴槽水のレジオネラ属菌検査を行う

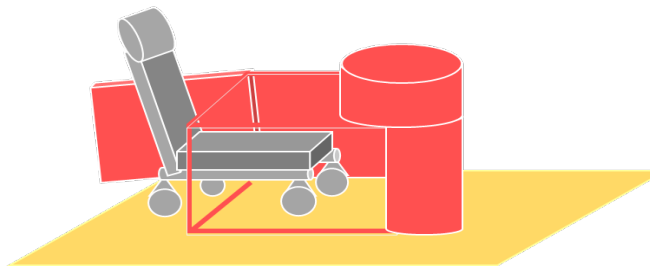
※詳細な維持管理方法については、「ストップ！！レジオネラ」をご確認ください。

（2）機械浴槽（特別浴槽）

機械浴槽は複雑な構造であることが多く、清掃が不十分になりがちです。

管理のポイント（一部）
機械浴槽の製造者が作成する機器取扱説明書を基本に、設置者と製造者が連携して、機械浴槽ごとに具体的な維持管理手順書を策定する
1年に1回以上定期的に、浴槽水のレジオネラ属菌検査を行う（※循環式のみ）

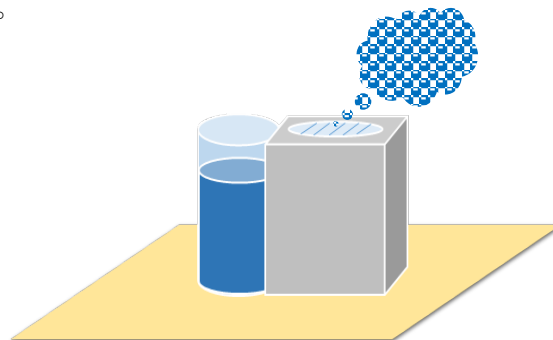
※詳細な維持管理方法については、「ストップ！！レジオネラ」をご確認ください。



（3）ポータブル加湿器

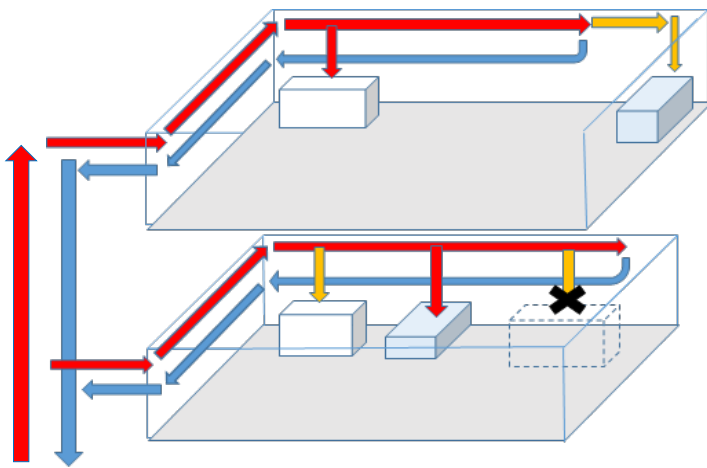
内部や貯水タンクで増殖したレジオネラ属菌を含む水しぶきを吸込み、レジオネラ症の感染源となるおそれがあります。また、管理者が不明確になりがちです。いつ、だれがどのように管理をしているか、明確にしましょう。

管理のポイント
水道水を使用する
タンクは毎日換水・清掃し、内部にぬめりが生じないようにする
使わないときは水を抜き、よく乾燥させる
メーカーの取扱説明書に従って管理する

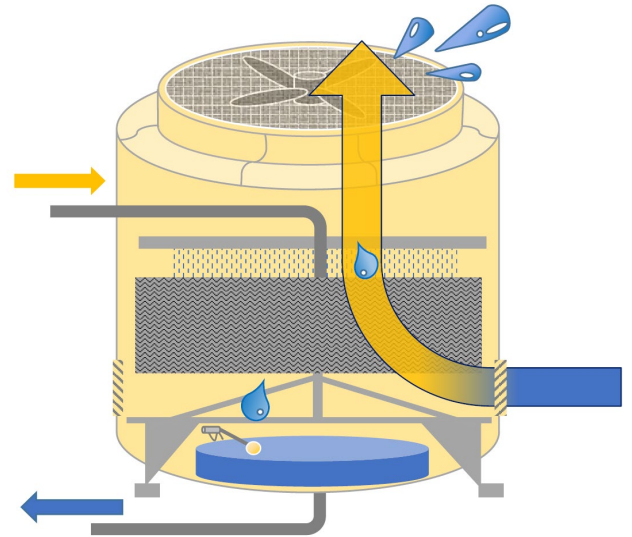


（4）その他の設備

上記の設備のほか、「横浜市レジオネラ症防止対策指導要綱」で定める維持管理が必要な設備を利用する場合は、適切な維持管理方法について確認しましょう。



【中央循環式給湯設備の模式図】



【冷却塔の模式図】

※詳細な維持管理方法については、「ストップ！！レジオネラ」をご確認ください。



横浜市では各設備の詳細な維持管理方法について「横浜市レジオネラ症を防止するための技術的管理指針」を定めています。内容を解説したパンフレット「ストップ！！レジオネラ」を見ながら、維持管理に注意が必要な対象設備を利用していないかご確認ください。



4 日常管理の記録等

レジオネラ属菌が増殖しやすい設備については、性能や配管系統図、管理責任者などを明確にした管理台帳や日頃の管理方法を明らかにした管理手引書、清掃・消毒の記録票などを備え、計画的に管理することが必要です。横浜市ホームページではこれらの作成様式例を掲載していますので、施設で利用する設備に合わせて作成し、設備や管理者の変更があった場合は見直しを行いましょう。

5 緊急時の対応

施設の利用者にレジオネラ症が疑われる場合や、設備からレジオネラ属菌が検出された場合には、直ちに所在区の福祉保健センター生活衛生課へ連絡してください。施設では利用者の健康状況を調査し、設備の清掃・消毒を実施します。また、レジオネラ属菌が増殖した原因を究明し、再発防止のため管理方法の見直しを行います。

【問い合わせ先】 医療局生活衛生課

TEL : 045-671-2456

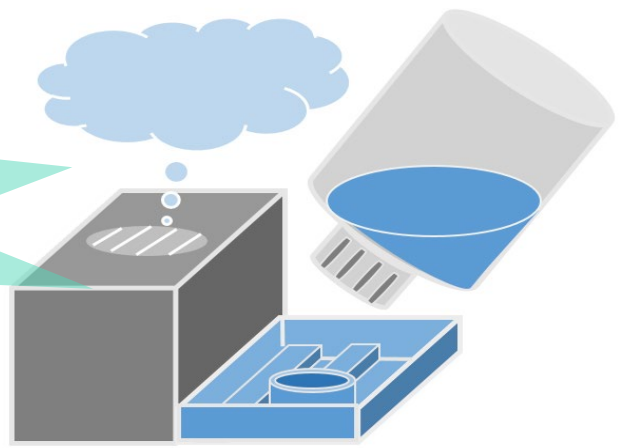
e-mail : ir-seikatsueisei@city.yokohama.lg.jp

・タンクは毎日換水・清掃し、内部にぬめりが生じないようにしましょう

・メーカーの取扱説明書に従った管理をしましょう

・長期間使用しないときは水を抜き、よく乾燥させましょう

(超音波振動などの加湿器を使用するときには、特に注意して管理しましょう)



ポータブル加湿器

家庭で行う

レジオネラ症発生防止対策



シャワーヘッド

・定期的に通水し、長期間お湯がたまらないようにしましょう

・スポンジやブラシを使って表面を清掃しましょう

・部品を取り外せる場合は分解し、消毒薬に浸け置きするなど、内部の汚れを取り除きましょう



追い炊き機能付浴槽

・お湯は毎日換水しましょう

・洗剤やスポンジを使って清掃し、ぬめりが生じないようにしましょう

・追い炊き配管は洗剤等を利用し、定期的に汚れを排出しましょう

追い炊き機能付浴槽の配管や加湿器のタンク、シャワーヘッドの内部など、お湯や汚れが滞留しやすい場所で増殖したレジオネラ属菌を原因とする感染事例が発生しています。適切な清掃・消毒を行いましょう。

レジオネラ症とは

レジオネラ肺炎

主な症状: 高熱、呼吸困難、筋肉痛、吐き気、下痢、意識障害

潜伏期間: 2~10日

特徴: 急激に重症化することもある

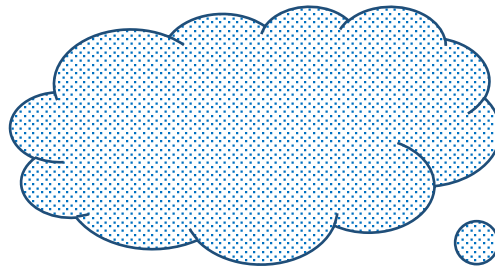
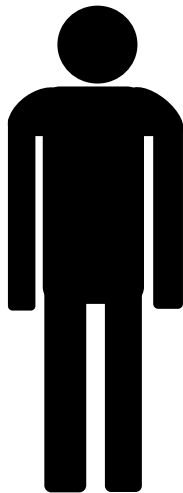
ポンティアック熱

主な症状: 発熱、寒気、筋肉痛

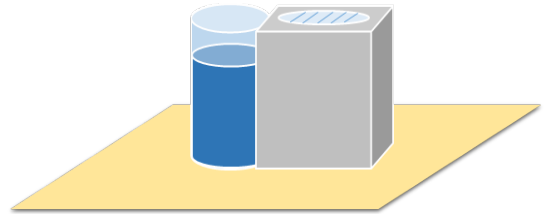
潜伏期間: 12時間~3日

特徴: 一般的に軽症で、数日で治ることもある

レジオネラ症とは、レジオネラ属菌を含む水しぶきを吸入することが原因でおこる感染症です。高熱や呼吸困難などの症状が現れる「レジオネラ肺炎」と、発熱や筋肉痛などの症状が現れる「ポンティアック熱」に分けられます。レジオネラ属菌はぬめりのある水の中で増殖し、一般的に高齢者や呼吸器疾患をお持ちの方などが感染しやすい傾向があります。ヒトからヒトへの感染はありませんが、**お湯やぬめりがたまる箇所でレジオネラ属菌が増殖し、その水しぶきを吸い込むことでレジオネラ症に感染するおそれがあります。**



お問合せ先



福祉保健センター	電話番号	福祉保健センター	電話番号	福祉保健センター	電話番号
鶴見区	045-510-1845	保土ヶ谷区	045-334-6363	青葉区	045-978-2465
神奈川区	045-411-7143	旭区	045-954-6168	都筑区	045-948-2358
西区	045-320-8444	磯子区	045-750-2452	戸塚区	045-866-8476
中区	045-224-8339	金沢区	045-788-7873	栄区	045-894-6967
南区	045-341-1192	港北区	045-540-2373	泉区	045-800-2452
港南区	045-847-8445	緑区	045-930-2368	瀬谷区	045-367-5752

令和6年4月 作成

作成者 横浜市医療局生活衛生課(横浜市中区本町6-50-10)

電話番号 045-671-2456

FAX 045-641-6074

E-mail : ir-seikatsueisei@city.yokohama.lg.jp

関連 HP : <https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/sumai-kurashi/seikatsu/kaiteki/legionella/legikatei.html>

