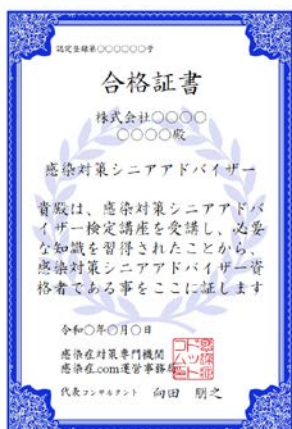


感染対策シニアアドバイザー 検定講座のお知らせ 感染症対策に役立つ資格です！





認定証 (ICSA)
感染対策シニアアドバイザー

左記の者は規定の資格講座を受講し
検定を合格したことをここに証明します

氏名
感染 花子

認定登録第 20201001SA001号
取得年月日 2020年10月01日

感染症
.com

感染症対策専門機関
感染症.com運営事務局

**幅広い基礎から楽しく学べると大好評いただいております！
まずはお問い合わせください！**

概要	本講座は、「社会福祉施設や食品製造現場などの職場環境において、組織内の専門家として感染対策を立案し指導するレベル」を目的としております。より深い知識習得のため事前講習を受講後に検定を行います。 感染対策アドバイザーの上位資格になり、範囲と問題数が増えます。								
講習と検定時間	1日目：事前講習（6時間） 2日目：検定（90分間） ※同日に事前講習と検定を実施することも出来ます。								
形式	オンラインまたはオフライン（現地訪問）のどちらでも対応可です。 ※オンラインはZoomを活用致します。								
合格基準	70点合格／100点満点（全100問の選択問題） 合格者には、合格証書（A4サイズ）と認定証（カードサイズ）を授与します。								
カリキュラム内容	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">1. 感染症の基礎知識</td> <td style="width: 50%;">5. 個人防護具（PPE）</td> </tr> <tr> <td>2. 感染症対策の基礎知識</td> <td>6. 代表的な病原体</td> </tr> <tr> <td>3. 食中毒対策の基礎知識</td> <td>7. 代表的な感染症</td> </tr> <tr> <td>4. 衛生管理の基礎知識</td> <td>※裏面にカリキュラムの詳細があります。</td> </tr> </table>	1. 感染症の基礎知識	5. 個人防護具（PPE）	2. 感染症対策の基礎知識	6. 代表的な病原体	3. 食中毒対策の基礎知識	7. 代表的な感染症	4. 衛生管理の基礎知識	※裏面にカリキュラムの詳細があります。
1. 感染症の基礎知識	5. 個人防護具（PPE）								
2. 感染症対策の基礎知識	6. 代表的な病原体								
3. 食中毒対策の基礎知識	7. 代表的な感染症								
4. 衛生管理の基礎知識	※裏面にカリキュラムの詳細があります。								
費用	事前講習費用：15万円+税（受講人数は問いません） 検定費用：@1万円+税（検定受講者ごと） ※オフライン（現地訪問）の場合は旅費交通費が別途掛かります。 ※計算式：事前講習費用+（検定費用×人数）+旅費交通費=ご請求金額 ※ 感染対策アドバイザー資格者は、特別料金で受験可能です。								
導入実績	介護施設、障害者支援施設、宿泊業、健康ランド、飲食店、給食工場 など								
発行・実施機関	感染症.com運営事務局（ http://www.kansenshou.com/ ） 〒254-0902 神奈川県平塚市徳延131-1 カドヤビル301 電話：0120-429-109 Email：info@kansenshou.com 担当：向田（ムカイダ）								

《カリキュラム内容（2021版）》

1. 感染症の基礎知識

- 1-1. 感染症との闘いの歴史と未来
- 1-2. 感染症対策の考え方
- 1-3. 感染症のメカニズム
- 1-4. 病原体が感染（侵入）する場所
- 1-5. 感染拡大のメカニズム
- 1-6. 呼吸器感染症の感染拡大のメカニズム
- 1-7. 感染性胃腸炎の感染拡大のメカニズム

2. 感染症対策の基礎知識

- 2-1. 感染症対策の3原則
- 2-2. 感染源の排除
 - 2-2-1. 就業制限
 - 2-2-2. 検査の種類と違い
- 2-3. 感染経路の遮断
 - 2-3-1. 代表的な感染経路の種類
 - 2-3-2. 感染経路の遮断のイメージ
 - 2-3-3. 手洗いと手指消毒
 - 2-3-4. 手洗いと手指消毒の手順
 - 2-3-5. 効果的な換気
 - 2-3-6. 温度と湿度の管理
- 2-4. 健康・免疫の管理
 - 2-4-1. 自然免疫と獲得免疫
 - 2-4-2. ワクチンについて
 - 2-4-3. 免疫のメカニズム
 - 2-4-4. 抗ウイルス薬の種類と役割
 - 2-4-5. 風邪を引く原理
- 2-5. クラスタ事例から注意すべきこと

3. 食中毒対策の基礎知識

- 3-1. 食中毒対策の3原則
- 3-2. 調理器具の管理
- 3-3. 下処理の順番
- 3-4. 食材の加熱と冷却
- 3-5. 行政処分と検食（保存食）の役割
- 3-6. 記録の役割と個人衛生の目的

4. 衛生管理

- 4-1. 衛生管理の7S
- 4-2. 清掃・洗浄と消毒・滅菌
- 4-3. 洗剤・洗浄剤
 - 4-3-1. 洗剤・洗浄剤の種類
 - 4-3-2. 洗浄効果の3要素
- 4-4. 漂白剤
- 4-5. 消毒・滅菌
 - 4-5-1. 消毒・滅菌方法の種類
 - 4-5-2. 消毒薬の種類
 - 4-5-3. 薬剤の種類の違いまとめ
 - 4-5-4. 消毒・滅菌効果の3要素
 - 4-5-5. 薬液による消毒・滅菌のまとめ
- 4-6. 嘔吐物の清掃と消毒手順

5. 個人防護具（PPE）

- 5-1. 個人防護具（PPE）の活用
- 5-2. マスク
- 5-3. 飛沫防止パネル、ゴーグル、シールド類
- 5-4. 衛生手袋
- 5-5. ガウン・エプロン

6. 代表的な病原体

- 6-1. ウイルス・細菌・真菌の違い
- 6-2. ウイルス
 - 6-2-1. ウイルスとは
 - 6-2-2. ウイルスの増殖
 - 6-2-3. ウイルスの変異
- 6-3. 細菌
 - 6-3-1. 細菌とは
 - 6-3-2. 代表的な細菌性食中毒の例
 - 6-3-3. ワクチンによって激減した危険な疾患と重大な食中毒事件の例
- 6-4. 真菌
- 6-5. プリオン
- 6-6. 衛生害虫とペストコントロール

7. 代表的な感染症

- 7-1. 感染症法
 - 7-2. インフルエンザウイルス (Influenza Virus)
 - 7-3. コロナウイルス (Corona Virus)
 - 7-4. 風疹ウイルス (Rubella Virus)
 - 7-5. マイコプラズマ肺炎球菌 (Mycoplasma Pneumoniae)
 - 7-6. 結核菌 (Mycobacterium Tuberculosis)
 - 7-7. B型肝炎ウイルス HBV (Hepatitis B Virus)
 - 7-8. ノロウイルス (Norovirus)
 - 7-9. サルモネラ属菌 (Salmonella spp.)
 - 7-10. 白癬菌 (Trichophyton Rubrum)
 - 7-11. 疥癬 (Scabies)
- 参考：新型コロナウイルス (SARS CoV-II)
参考：家庭内感染対策の注意事項