

感染対策アドバイザー

飲食店版 検定講座

感染症対策に役立つ資格です！





認定証 (ICAR)
感染対策アドバイザー
(飲食店版)

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 20220110AR001号
取得年月日 2022年1月10日

感染症
.com

感染症対策専門機関
感染症.com運営事務局



**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、「飲食店において、お客様ならびにスタッフの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。 |
| 講習と検定時間 | 事前講習（3時間）+復習（1時間）+検定（1時間）=合計（5時間） ※原則として同日に講習と検定を実施します。 |
| 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 | 40点合格/60点満点（全60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 | 裏面にカリキュラムの詳細があります。 ※食中毒ならびに食品衛生は含まれておりません。 ※新型コロナウイルスに特化したカリキュラムです。 |
| 費用 | 事前講習費用：10万円+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 |
| 導入実績 | 飲食店、接待を伴う飲食店、宿泊施設、保育園、幼稚園、一般企業など |
| 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（2022版）》

1. 感染症の基礎知識

- 1-1. 感染症との闘いの歴史とこれから
- 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. 飲食店におけるクラスター事例
- 1-7. 感染症対策の3原則

2. 感染源の排除

- 2-1. 飲食店における感染源の排除
- 2-2. スタッフの就業制限
- 2-3. 衛生管理の基礎知識（衛生管理の7S）
- 2-4. 正しい清掃と消毒手順
- 2-5. 清掃・消毒（薬剤の種類と違い）

3. 感染経路の遮断

- 3-1. 代表的な感染経路の種類
- 3-2. 感染経路の遮断のイメージ
- 3-3. 手洗いと手指消毒
- 3-4. 手洗いと手指消毒の手順
- 3-5. 効果的な換気
- 3-6. 温度と湿度の管理
- 3-7. マスクの役割
- 3-8. 飛沫防止パネル、シールドの役割
- 3-9. 衛生手袋の役割
- 3-10. ガウン・エプロンの役割
- 3-11. クラスター事例から注意すべきこと

4. 健康・免疫の管理

- 4-1. 自然免疫と獲得免疫
- 4-2. 免疫のメカニズム
- 4-3. 抗ウイルス薬の種類と役割

5. 代表的な感染症

- 5-1. ウイルス、細菌、真菌の違い
- 5-2. インフルエンザウイルス
- 5-3. 新型コロナウイルス
- 5-4. ノロウイルス

6. 飲食店における感染対策のまとめ

おさらい
まとめ

- 付録1. 新型コロナウイルスの陽性判定から制限について
- 付録2. スタッフが陽性者、濃厚接触者、濃厚接触者疑いの場合
- 付録3. スタッフや同居家族に疑い症状がある場合
- 付録4. 店舗のリセット消毒について
- 付録5. 家庭内感染対策における注意事項