

令和7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

**定期巡回・隨時対応型
訪問介護看護編**



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

【定期巡回・随時対応型訪問介護看護編】

1	ノロウイルス食中毒について	1
2	ウエルシュ菌食中毒について	3
3	食中毒が疑われる場合の対応について	7



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、感染者の粪便には多くのノロウイルスが含まれていますので、気づかぬ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、自分に症状が無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°C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(塩素系消毒剤)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、施設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:横浜市保健所 食品衛生課 TEL 045-671-2459 FAX 045-550-3587 令和6年10月



【鍋】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



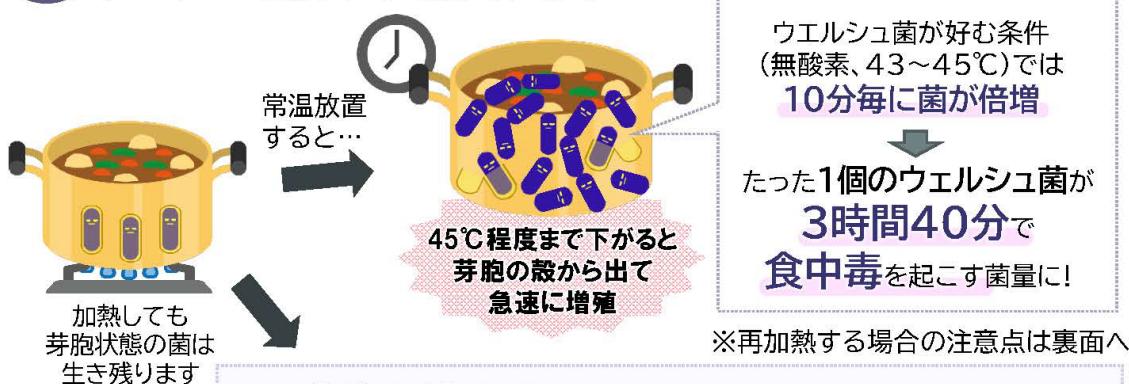
熱に強い芽胞という殻を作ると
100°Cで加熱しても
死にません



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

【鍋】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5年は全国で28件（患者1,097人）発生し、そのうち横浜市内では4件（患者362人）発生しました。

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。

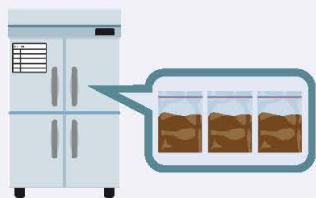
■ ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

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ブン
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で
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	青葉区市ヶ尾町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	瀬谷区ニツ橋町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8月

保温設備の温度ムラで食中毒が発生!?

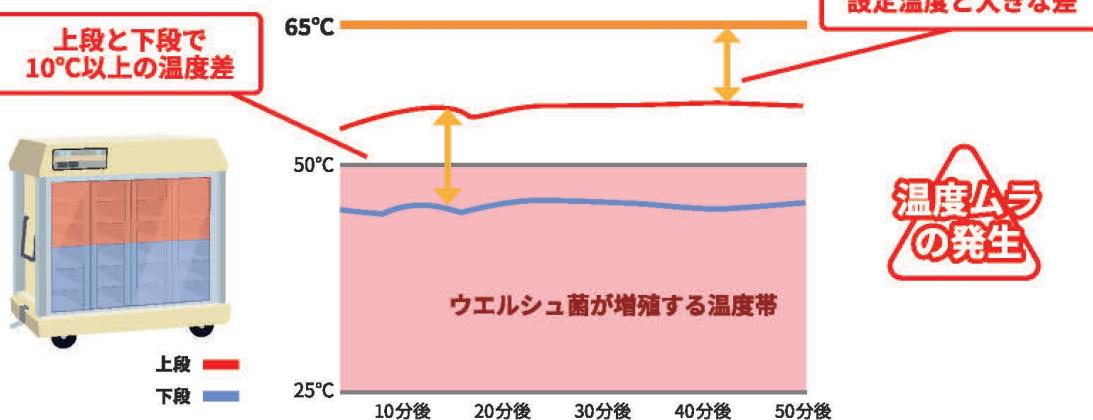
-適切な温度管理でウエルシュ菌食中毒を予防しましょう-

ウエルシュ菌食中毒は加熱不足や長時間の常温放置等だけでなく、保温設備の温度ムラによっても発生しています。

衛生管理計画や手順書のルールを守り、適切な温度管理を行いましょう!

実際の施設で使用している保温設備で温度ムラが確認されました

市内大量調理施設における保温設備の温度測定結果（設定温度：65°C）



温度ムラが発生すると何が起きるか
煮物を使用した検証を行いました

[検証結果は裏面へ](#)

適切な温度管理を行うための2つのポイント

① 設備の特性を理解した上で使用しましょう

温度ムラ（上段と下段、手前と奥の温度差など）を把握する
電源を入れてから庫内が設定温度に達するまでの時間を把握する

▶ウエルシュ菌が増殖する温度帯に食品を置く時間を短くしましょう



② 衛生管理計画や手順書のルールを順守できているか確認しましょう

提供直前の食品の中心温度を測定する
保管開始から提供までの時間を確認する

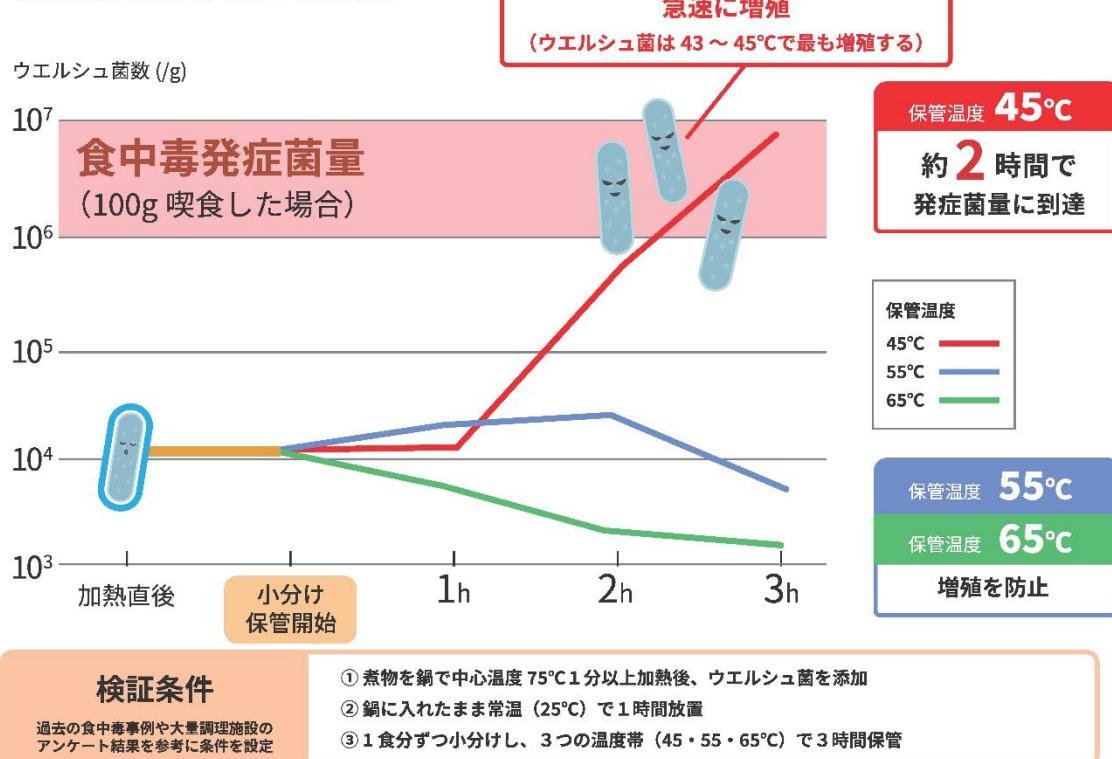
▶必要に応じて運用方法を見直し、ルールに沿った温度管理を行いましょう

検証

保温設備で温度ムラが発生すると何が起きる？



保管温度ごとのウエルシュ菌の動向



ウエルシュ菌食中毒を予防するためには

- ▶ 適切な温度管理で菌を増やさない
- ▶ 保温設備を使用するときは温度ムラを考慮する



ウエルシュ菌の増殖メカニズムや
検証内容を動画で詳しく確認！



横浜市公式
YouTube



食品衛生に関するお問い合わせは
施設がある区の福祉保健センターの
生活衛生課で受け付けています

横浜市ウェブページ



お問い合わせはこちら

発行

横浜市医療局 食品衛生課 令和7年3月

3

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、事業所が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、受診状況に関する調査のほか、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御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することができます。そのため、食中毒の発生時に備え、平時から代替食の確保の方法についても検討してください。

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

- ・利用者及び職員の健康状態
- ・患者の受診状況（診断名、検査実施状況等）

(3) 事業所がある区の福祉保健センターへ届出（下記一覧参照）

- ・患者の発生状況
- ・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

- ・調理施設の立入調査、食品の採取、調理従事者や患者の検便等への協力
- ・食事の調理提供の自粛（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	青葉区市ヶ尾町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

横浜市保健所感染症・食中毒緊急通報ダイヤル 電話番号 664-7293

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/hokenjo/gyomu/kinkyu-daiyaru.html>