

高齢者施設における 食中毒予防

横浜市緑福祉保健センター
生活衛生課食品衛生係



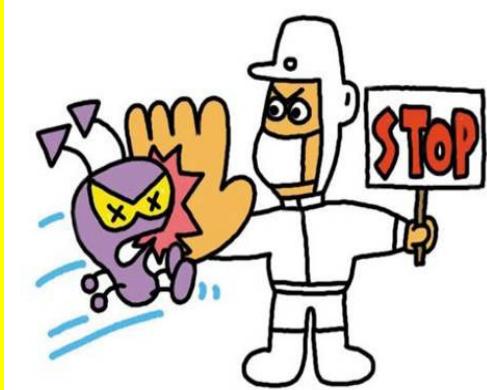
食中毒予防 3 原則を理解しよう！

- 食中毒って何？ 何が原因で起こるの？
食べ物に付着したもの（微生物、毒素、化学物質）
が原因でおこる急性の健康被害
- 何に気を付ければいい？
食中毒予防 3 原則です！



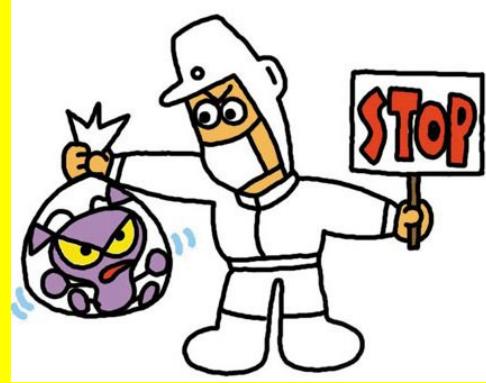
食中毒予防 3 原則

つけない



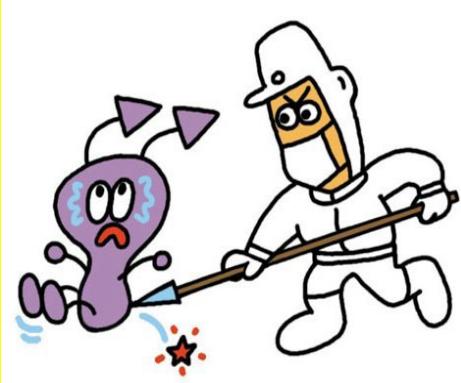
- ① 手洗いを正しく行う。
- ② 食材をよく洗う。
- ③ 調理器具はしっかり殺菌、消毒する。

ふやさない



- ① 調理した食品はすぐに提供するか冷蔵庫に保管する。
- ② 食材の保存温度を守る。

やつつける



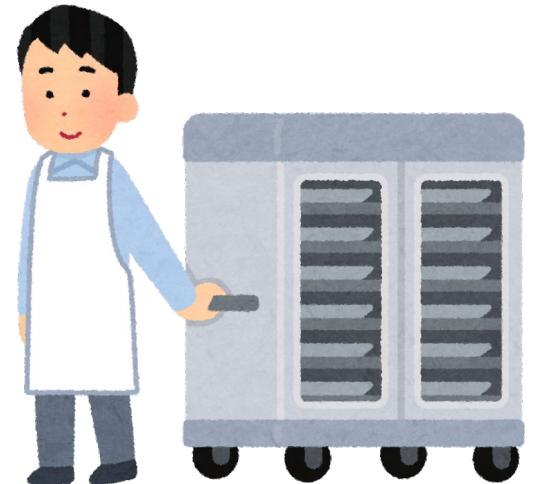
- ① 加熱調理する食品は十分に火を通す。

高齢者施設で食中毒が起きると…

- 食事を介して一斉に患者が発症する。
- 高齢者の方は、重症化しやすく、死亡するケースもある。
- 給食が停止し、食事の提供ができなくなる。
- 食中毒事故の公表（報道発表）

事例紹介

2023年、社会福祉施設で、数十人が下痢や腹痛の症状を訴え、患者の便からウエルシュ菌が検出された。施設の給食は、提供数時間前に調理され、提供まで温蔵庫で保管されていた。温蔵庫内部に温度ムラがあり温度管理が適切に行われていなかつたことが原因であった。



ウエルシュ菌

無酸素状態で増殖し、熱に強い**芽胞**を作り菌が生き残る。

原因食品：大量に調理・保存された食品
(カレー、シチュー、煮物など)

スチコンの加熱ムラで食中毒につながった事例あり！

潜伏期間：6～18時間

症 状：下痢、腹痛、吐き気

予防のポイント

● 大量調理後の長時間の常温保管を避ける。

- ・調理済食品は速やかに10℃以下に冷却or 65℃以上で保管する。
- ・食べる前によくかき混ぜながら、中心部まで十分に再加熱する。
- ・スチームコンベクション、配膳車等厨房の設備や機器に不具合が無いか定期的に確認を！



食中毒対策のポイント

- 厨房に菌やウイルスを持ち込まないように徹底しましょう。
施設内で感染症の集団発生が起きている場合は特に注意！
- 厨房の設備や機器に不具合が無いか定期的にチェックしましょう。
スチームコンベクション、配膳車、冷凍・冷蔵庫、中心温度計 など
- 食中毒等により、給食を提供できない場合の対応を確認しておきましょう。
他施設からの給食提供、弁当の手配、代替食、刻み食などの対応ができるかの確認 など
- 調理従事者の体調不良時や検便陽性時の勤務体制を整えておきましょう。
「感染しているかもしれないけど休めない」にならない体制を！

**施設利用者さんの安全を守れるよう
衛生管理に取り組みましょう！**

ご清聴ありがとうございました

