

# 高齢者施設での 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



# 高齢者施設で食中毒が起きると…

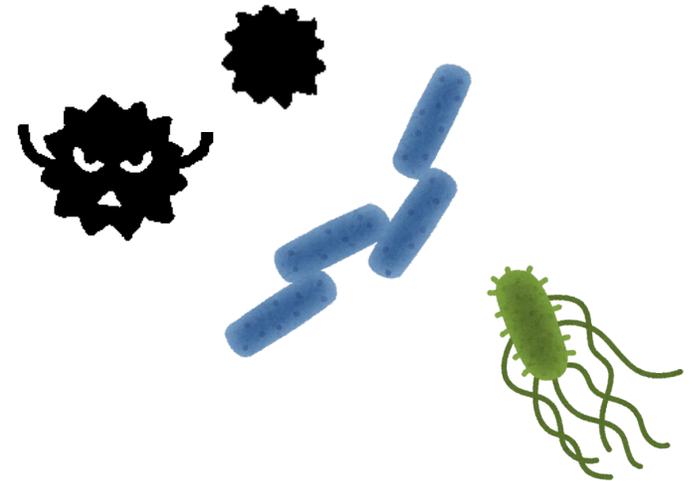
- 食事を介して**一斉に患者が発症**する。  
感染症としての広がり方との違い
- 高齢者の方は、**重症化**しやすく、**死亡**するケースもある。
- **給食が停止**し、食事の提供ができなくなる。
  - 営業禁止処分
  - 給食提供の自粛

# 【本日説明する注意が必要な食中毒】

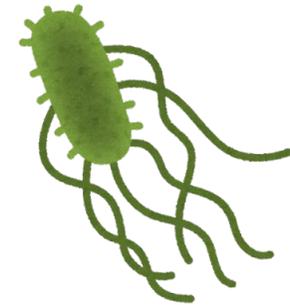
●腸管出血性大腸菌（O157など）

●ウエルシュ菌

●ノロウイルス



# 腸管出血性大腸菌 (O157など)

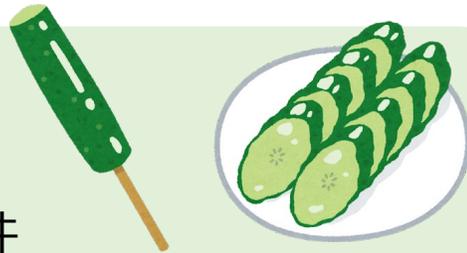


# 事例

2023年11月、A県の特別養護老人ホームで利用者と職員あわせて33人が腹痛や下痢、血便などの症状を訴え、8人が入院した。

患者10人の便から腸管出血性大腸菌O157が検出され、県は給食が原因の集団食中毒と断定し、給食業者に当分の間、施設での営業禁止を命じた。

## キュウリでの事例



- 2014年 花火大会での集団食中毒事件  
→露店の「冷やしキュウリ」を食べた510人がO157による食中毒を発症。114人が入院。
- 2016年 老人福祉施設での食中毒事件  
→給食の「キュウリの和え物」を食べた84人がO157による食中毒を発症。10人が死亡。

横浜市HPで野菜の殺菌方法を紹介しています↓

**動画で学べる! 洗浄・殺菌方法**  
こちらからYouTubeへアクセスできます。

キャベツ編      キュウリ編

動画ではさらに詳しく紹介してるよ!

A graphic with an orange background. It features two QR codes: one for 'キャベツ編' (Cabbage) and one for 'キュウリ編' (Cucumber). To the right, there are two cartoon vegetable characters: a round green one and a taller, thinner green one. A speech bubble from the round character says '動画ではさらに詳しく紹介してるよ!' (I'll introduce it more in detail in the video!).

# 腸管出血性大腸菌（O157など）

原因食品：牛肉、地下水、生野菜など

潜伏期間：平均2～5日（最大14日）

症状：下痢、血便、腹痛、発熱、おう吐  
溶血性尿毒症症候群（HUS）

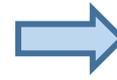


→ **こども、高齢者** は特に重症化するおそれがある

**重篤な後遺症や死に至ることもあります！**

# 腸管出血性大腸菌の予防方法

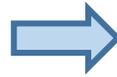
- 肉は十分に加熱する



中心温度の測定  
加熱ムラに注意！

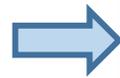


- 野菜の衛生管理



しっかり洗浄する。  
加熱調理する。  
高齢者施設で生で提供する場合は次亜塩素酸ナトリウム等を使用して消毒する

- 二次汚染の防止



器具を使い分ける  
冷蔵庫内の整理整頓、消毒  
手洗いの徹底

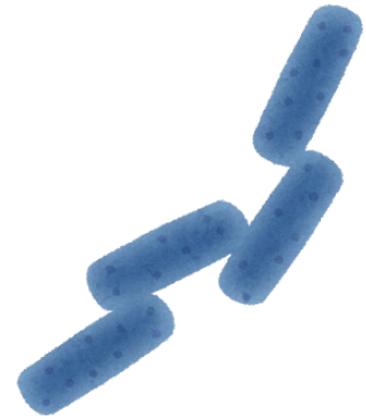


- 従事者検便の実施



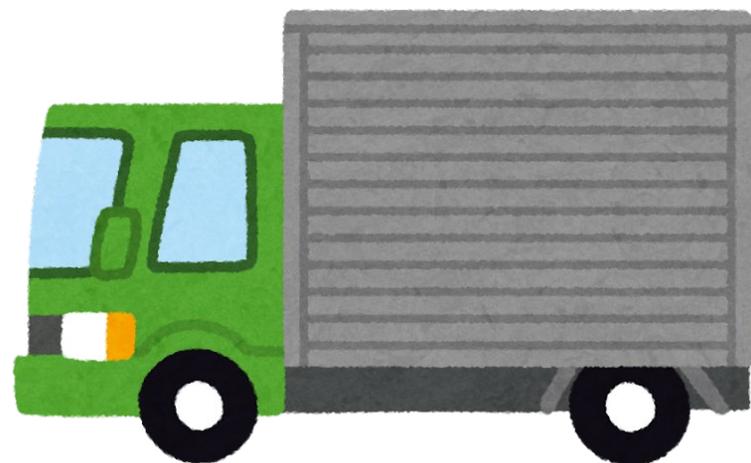
不顕性感染の事例あり。  
定期検便で陽性となった場合は福祉保健センターへ連絡を！

# ウエルシユ菌



# 事例

2024年5月、B県内の3カ所の社会福祉施設で、62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、系列施設で事前に調理され、冷蔵もしくは冷凍して配送されていた。温度管理に問題があっ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)

潜伏期間：6～18時間

症状：下痢、腹痛、吐き気

スチコンの加熱ムラで食中毒につながった事例あり！



## 予防のポイント

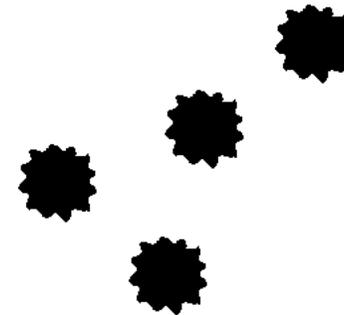
- 大量調理後の長時間の常温保管を避ける。

- ・ 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。

- ・ **スチームコンベクション**はメンテナンスや加熱状況の確認を！

- ・ **配膳車**の保冷・保温状況を定期的に確認しましょう！

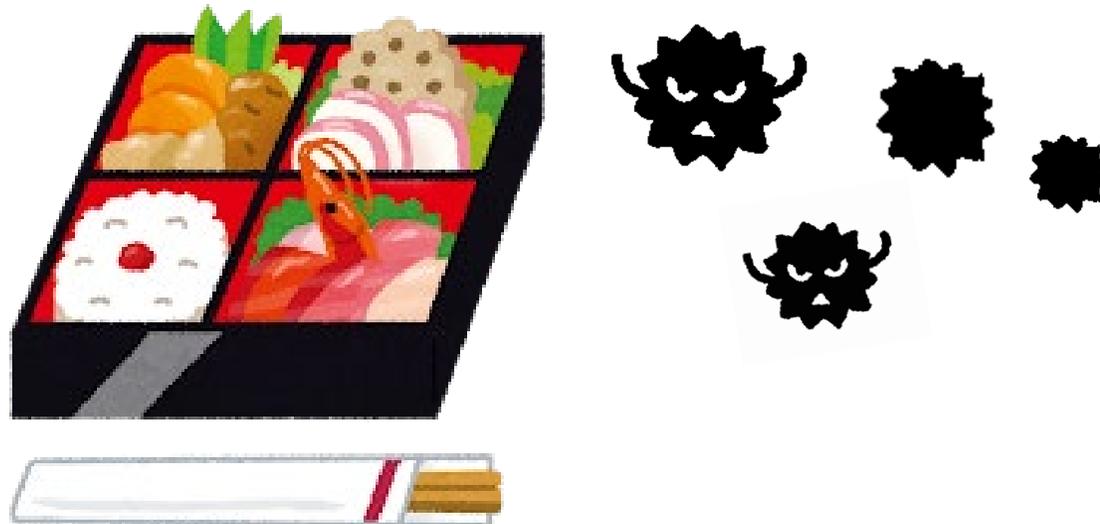
# ノロウイルス食中毒



# 事例

2024年1月、C県の弁当製造会社が製造した「冷凍おせち」を食べた複数の高齢者施設の入居者や職員81人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、そのうちの23人の便から**ノロウイルス**が検出された。

おせちは12月に製造・冷凍保管され、各施設で自然解凍して提供されていた。



# ノロウイルス食中毒

潜伏時間：24～48時間

症状：下痢、嘔吐、腹痛、発熱等

主な原因食品：  
・二枚貝（カキ）  
・手で触れたあと加熱工程がない食品

## 特徴

- ・感染力が非常に強く、少量でも感染する
- ・乾燥に強い、アルコールが効きにくい
- ・感染しても症状がでない場合がある（不顕性感染）
- ・便中には大量のウイルスが含まれる（1週間～4週間）

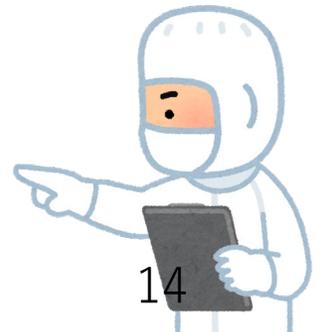
調理者の手から給食を介して広がる可能性がある

## 施設内で感染性胃腸炎が発生している場合

食中毒につなげない  
ために行なうこと

- 調理従事者の体調チェックの強化 ⇒ 下痢、おう吐等胃腸炎症状がある人は調理に従事しない
- 手洗い強化→アルコール消毒に頼らない ⇒ 不顕性感染の可能性も考慮する
- 調理従事者は専用のトイレを使用する
- 調理施設内を消毒を強化する
- 配膳ワゴンはタイヤを消毒してから調理室に入れる
- 嘔吐のあった食器は調理場外で消毒したのち調理室に入れる
- 終息するまで加熱メニュー ⇒ 中心温度の確認 85～90℃で90秒以上

次亜塩素酸  
ナトリウム  
による消毒



# ノロウイルス対策

## 手洗い

手に付いているノロウイルスは流水とせっけんで  
**物理的に洗い落とすしかありません！**

- ・アルコール（ノロには効きづらい）
- ・次亜塩素酸ナトリウム（ノロに有効だが手には使えない）

## 加熱

中心部が**85℃～90℃**で90秒以上

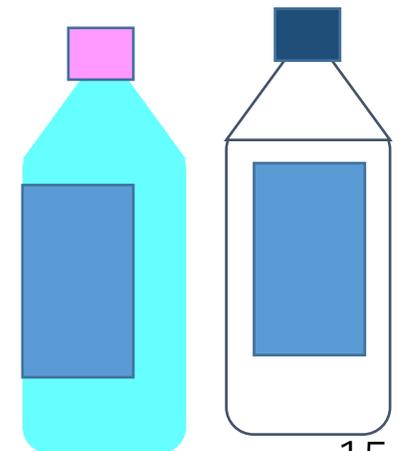
## 消毒

**次亜塩素酸ナトリウムが有効**

器具や施設の消毒： 200 ppm (0.02 %)

おう吐物の処理： 1000 ppm (0.1 %)

※エタノール（アルコール）は効きにくい



# ま と め

- 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！

施設の利用者さんの安全を守るよう  
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

