

令和5年度 神戸市介護保険事業者説明会

食事提供・栄養管理、 衛生管理で気を付けたいこと

神戸市福祉局監査指導部
介護保険サービス・法人監査指導担当
係長（管理栄養士） 河南裕美



《本日お話しすること》

食事提供・栄養管理

- ①給与栄養量の傾向（令和5年度事前提出資料より）
- ②栄養ケア・マネジメントの実施 ⇒ **令和6年4月1日より義務化**
〔指定介護老人福祉施設・介護老人保健施設・指定介護療養型医療施設(※)・介護医療院〕
(※)介護療養型医療施設はR6年3月末廃止
- ③非常時の食事提供（食料備蓄の確保、食事提供方法、職員間の共有等）

衛生管理

- ①食中毒予防対策（調理済食品の温度管理、居室フロアのキッチン等）
- ②レジオネラ症防止対策（入浴設備、加湿器等）

食事提供・栄養管理

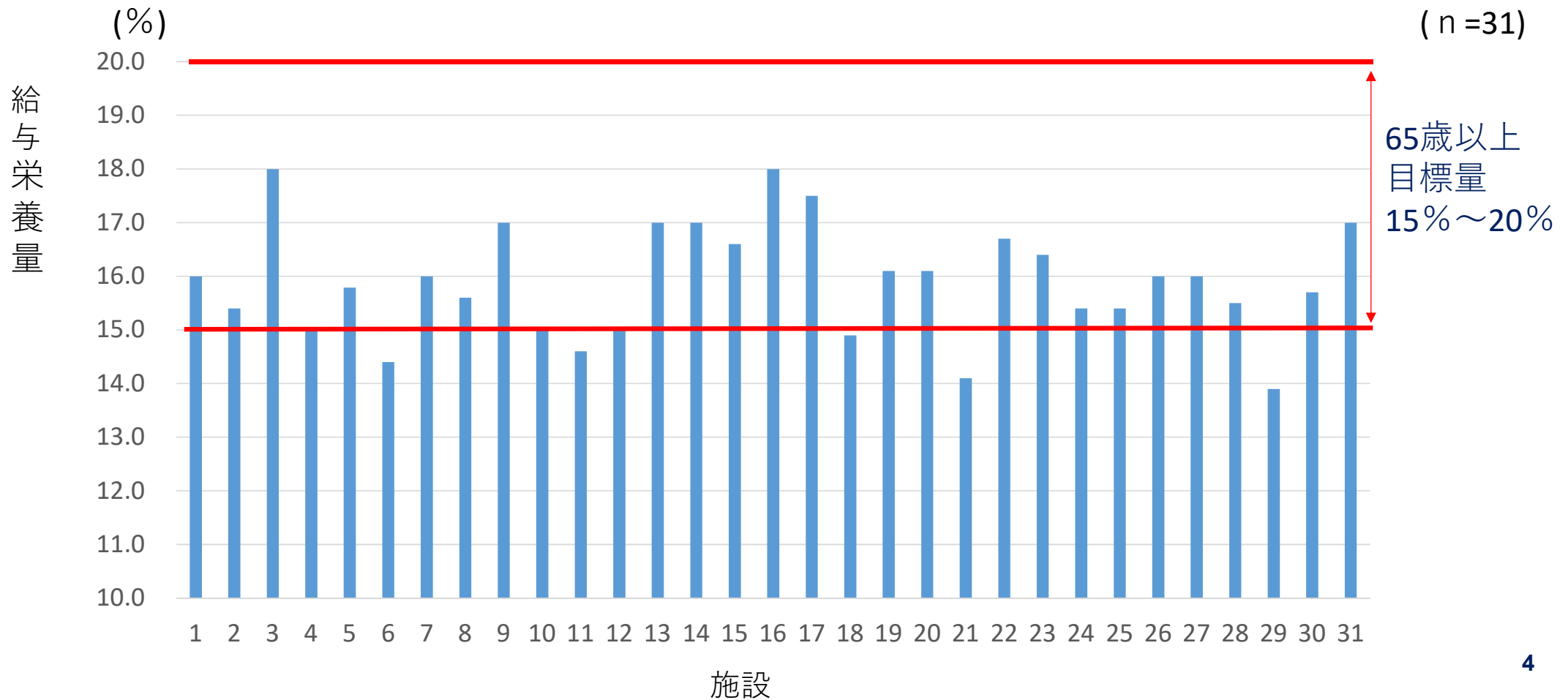
* 給与栄養量等の傾向について

(令和5年度事前提出資料より)

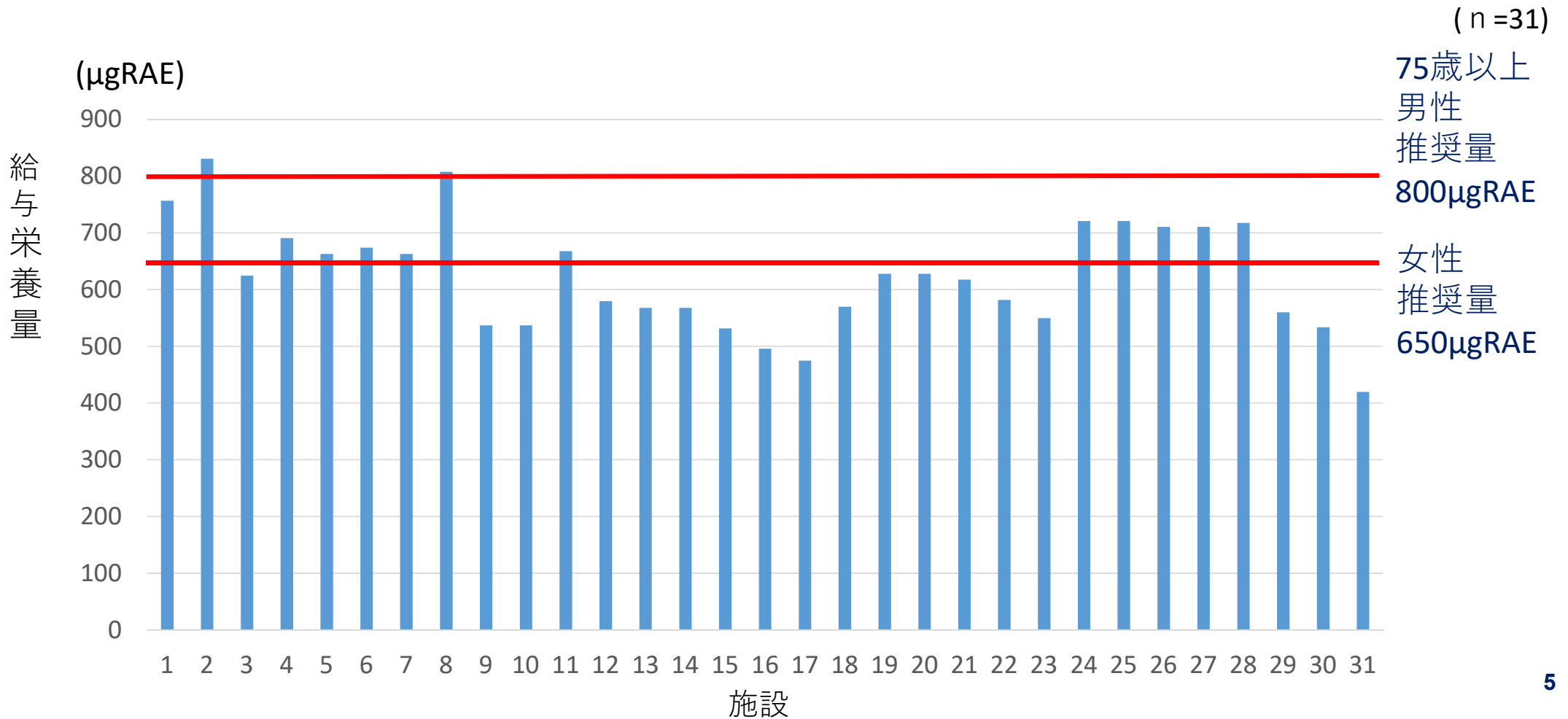
● 気を付けたい栄養素

- ① たんぱく質エネルギー比率
- ② ビタミンA
- ③ 食物繊維
- ④ カルシウム

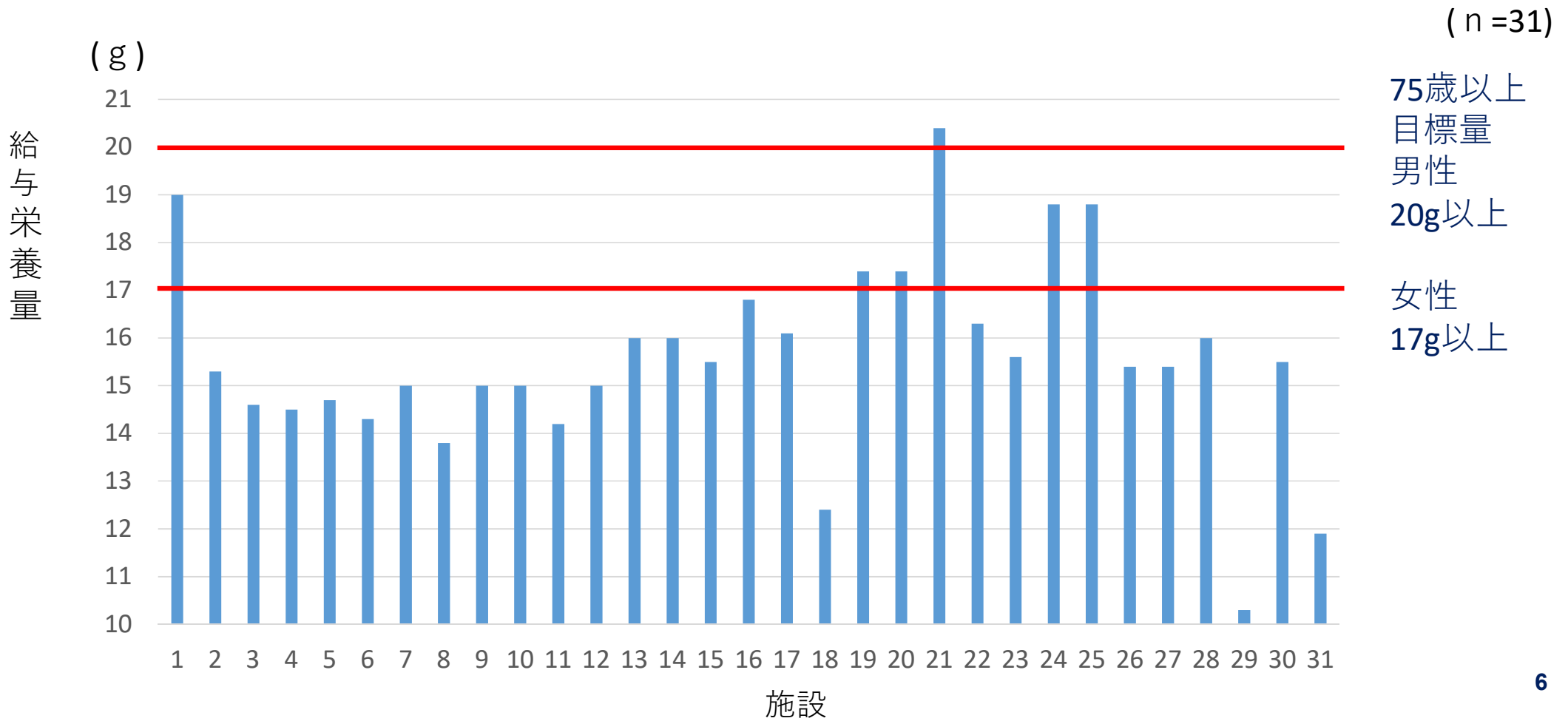
たんぱく質エネルギー比率〔給与栄養量〕



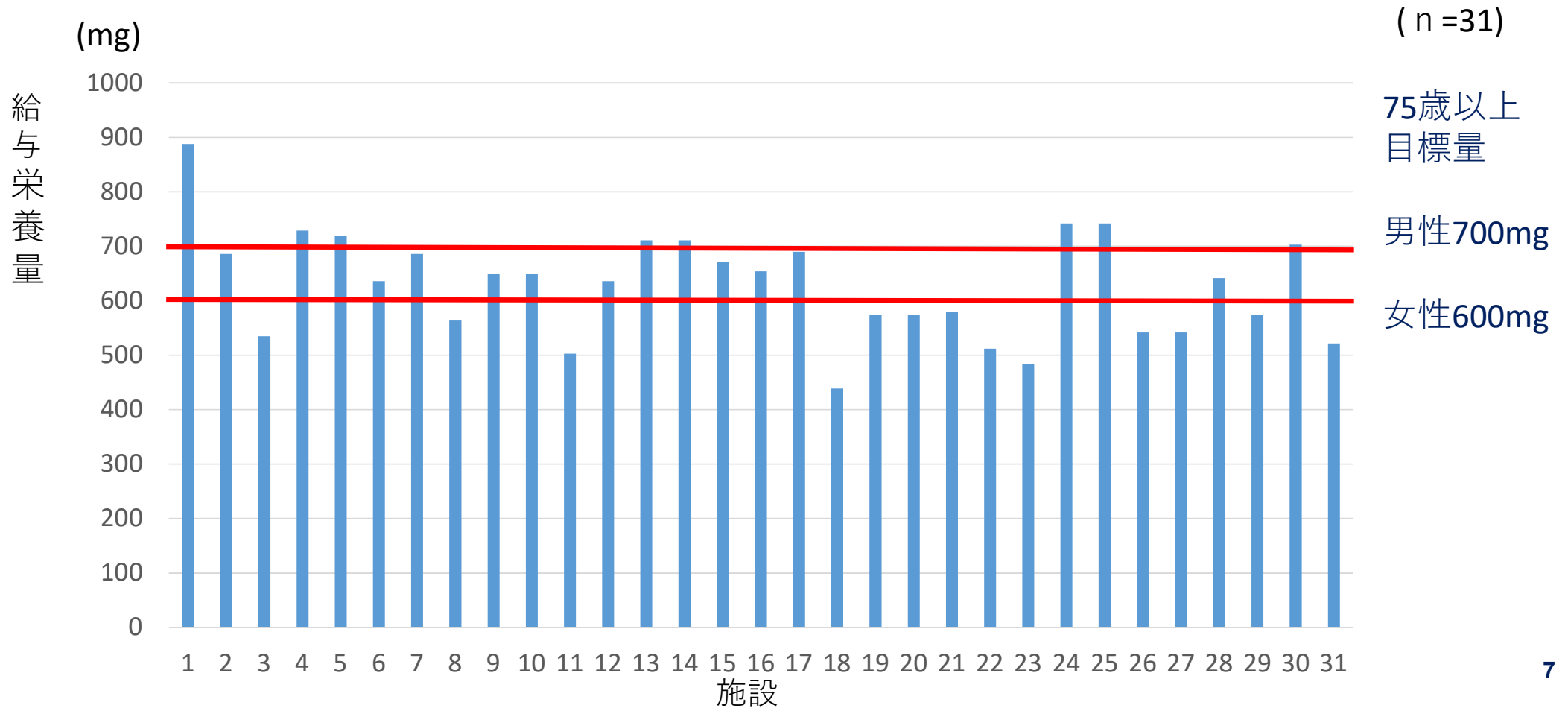
ビタミンA [給与栄養量]



食物纖維 [給与栄養量]



カルシウム〔給与栄養量〕



食事提供・栄養管理

対象：指定介護老人福祉施設・介護老人保健施設・介護療養型医療施設（一部除く）・介護医療院

* 栄養ケア・マネジメントの実施

- ・入所者に対する栄養管理は、栄養ケア・マネジメントを基本サービスとして行うこと。
- ・経過措置期間は令和6年3月31日をもって終了です。
4月1日以降、厚生労働大臣が定める基準を満たさない場合、減算対象です。

* 関係通知 *

「リハビリテーション・個別機能訓練、栄養管理及び口腔管理の実施に関する基本的な考え方並びに事務処理手順及び様式例の提示について」（令和3年3月16日付老認発0316号第3号・老老発0316第2号）

食事提供・栄養管理

* 非常時の食事提供〔災害時・食中毒等発生時〕

- ・ あらかじめ具体的な計画を作成しておく

「誰に・どのような食事を・誰が・どこで・どのように提供するか」

- ・ 職員間で共有・周知、訓練の実施⇒ 「共通理解」が重要
- ・ 食料備蓄の確保（飲料水を含む）

3日分以上を目安に・嚥下機能など配慮が必要な方への対応・備蓄食の献立作成
栄養量に関する情報の収集

※業務継続計画（BCP計画）の策定→令和6年4月1日より義務化

衛生管理（給食）

<食中毒予防対策>

基本は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」
の趣旨を踏まえた衛生管理の実施

* 調理終了後から提供までの温度管理

- ・ 調理後直ちに提供されない食品は、10°C以下又は65°C以上で管理すること。
- ・ 調理終了後から提供されるまでの温度管理の記録を残すこと。
(調理開始・終了時刻、保温・保冷設備への搬出入時刻、設備内温度など)

* 厚生労働省公表・令和5年食中毒発生状況（速報）より

- 令和6年1月29日時点で報告のあった事例（1021件）のうち、原因施設・事業場
-給食施設-老人ホームのみ抜粋

病因物質	発生 件数	原因食品 (公表されているメニューのみ)	備考
ウエルシュ菌	8	青梗菜の中華煮、小松菜と薄揚げの煮びたし、ポトフ	兵庫県内発生1件含む
ノロウイルス	6	不明	
サルモネラ属菌	2	不明	
ぶどう球菌	2	三色そばろ丼の鶏そばろ、ほうれん草のおかか和え	
その他	2	不明	

衛生管理（給食）

<食中毒予防対策>

基本は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」
の趣旨を踏まえた衛生管理の実施

* 調理終了後から提供までの温度管理

- ・ 調理後直ちに提供されない食品は、10°C以下又は65°C以上で管理すること。
- ・ 調理終了後から提供されるまでの温度管理の記録を残すこと。
(調理開始・終了時刻、保温・保冷設備への搬出入時刻、設備内温度など)

衛生管理（給食）

<食中毒予防対策>

* 居室エリア・キッチンの衛生管理

- ・ 調理・盛付作業等を担当する職員（介護職員等）の健康管理点検
- ・ 作業前の手洗いの徹底（液体石けん、殺菌液、ペーパータオル）
- ・ エプロンなど調理服、ビニール手袋の着用（食べ物に直接触れない）
- ・ 調理器具等の清潔保持

炊飯器、冷蔵庫、食器洗浄機・乾燥機、シンク、ふきん、スポンジ、たわし、食器棚など。

※特に、直接食べ物に触れる包丁、まな板、料理ばさみの洗浄・消毒、保管方法（施錠要）に注意すること。

衛生管理（設備）

< レジオネラ症防止対策 >



* 入浴設備

ろ過器、循環配管、貯湯槽、ジェット噴射装置、シャワーなど

※機械浴槽にも、ろ過器、補助水槽のある「循環型」タイプの浴槽があります。

* 加湿器

* 空気調和設備の冷却塔

* 給湯設備

レジオネラ症

<h4>レジオネラ肺炎</h4> <ul style="list-style-type: none">■ 主な症状<ul style="list-style-type: none">・ 高熱・呼吸困難・ 筋肉痛・吐き気・ 下痢・意識障害■ 特徴<ul style="list-style-type: none">・ 急激に重症になり死亡することもある	<h4>ポンティアック熱</h4> <ul style="list-style-type: none">■ 主な症状<ul style="list-style-type: none">・ 発熱・ 寒気・ 筋肉痛■ 特徴<ul style="list-style-type: none">・ 一般的に軽症で数日で治ることが多い
--	---



厚生労働省作成・パンフレット

「入浴施設におけるレジオネラ症防止対策」より

* 循環式浴槽の衛生管理

- ・ 遊離残留塩素濃度の複数回測定
 - ・ ・ ・ 0.4mg/ℓ程度（1.0mg/ℓを超えない）を保持
- ・ 水質検査の実施
 - 毎日完全換水の場合 ・ ・ ・ 年1回以上
 - 連日使用の場合 ・ ・ ・ ・ 年2回以上
- ・ ろ過器、循環配管等の定期的洗浄・消毒
- ・ その実施記録を残すこと など

※詳しくは、厚生労働省作成の「循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル」を参照のこと。

< 参考 > 厚生労働省HP「レジオネラ対策のページ」掲載

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000124204.html>

* レジオネラ症を予防するために必要な措置に関する技術上の指針

（厚生労働省通知H30.8.6一部改正）

* 循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル

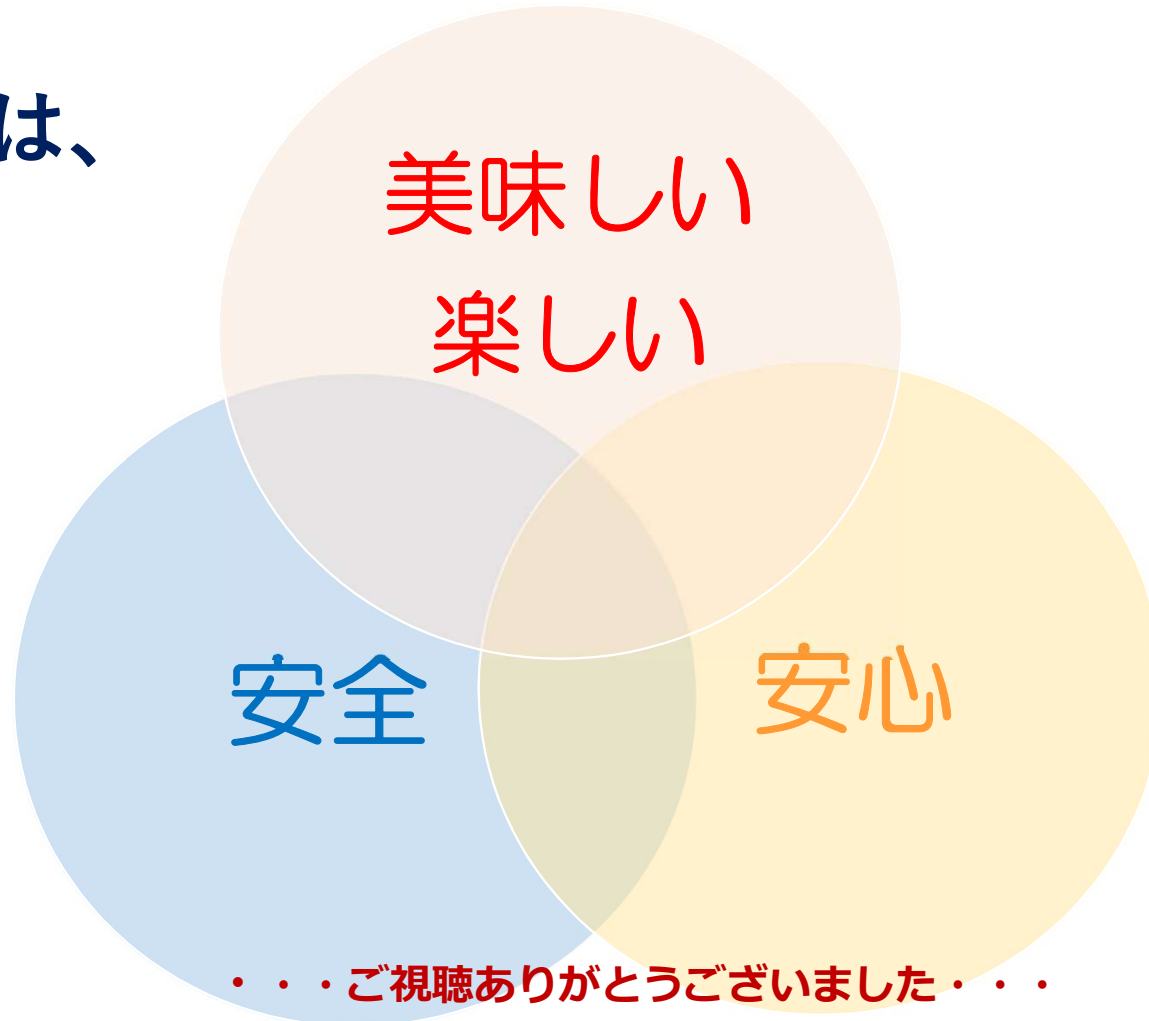
（厚生労働省通知R1.12.17改正）

* 入浴施設の衛生管理の手引き（R4.5.13作成）

最後に…

< 食事提供で最も大切なこと >

食事は、



であること

・・・ご視聴ありがとうございました・・・