

令和6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



# 《 本日の内容 》

## 食事提供・栄養管理

- \* 給与栄養量の傾向（令和6年度事前提出資料より）
- \* 日本人の食事摂取基準2025年版の活用
- \* 栄養ケア・マネジメントの実施〔指定介護老人福祉施設・介護老人保健施設・介護医療院〕
- \* 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

- \* 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）
- \* 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

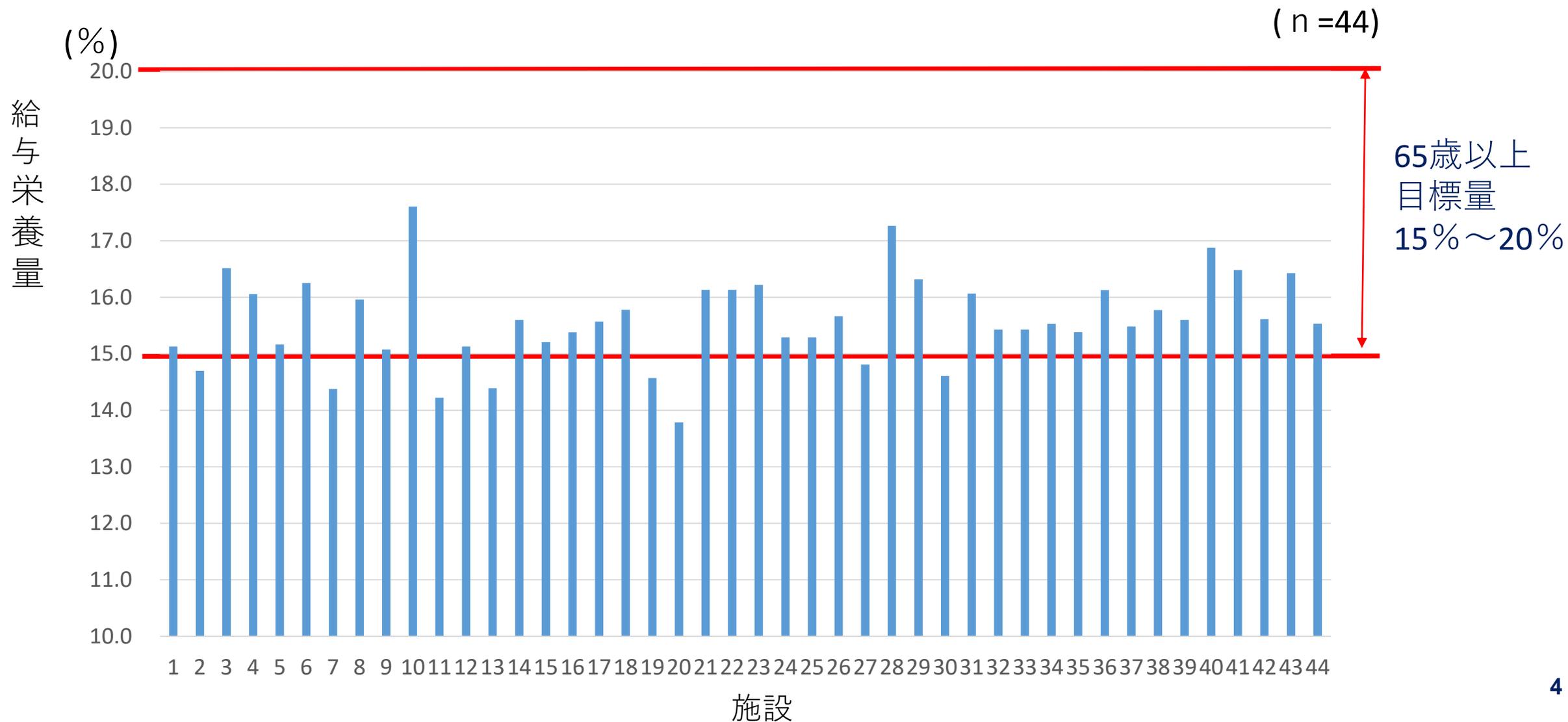
## \* 給与栄養量等の傾向 (令和6年度事前提出資料より)

最新版「日本人の食事摂取基準(2025年版)」を参考に・・・

### ● 気を付けたい栄養素

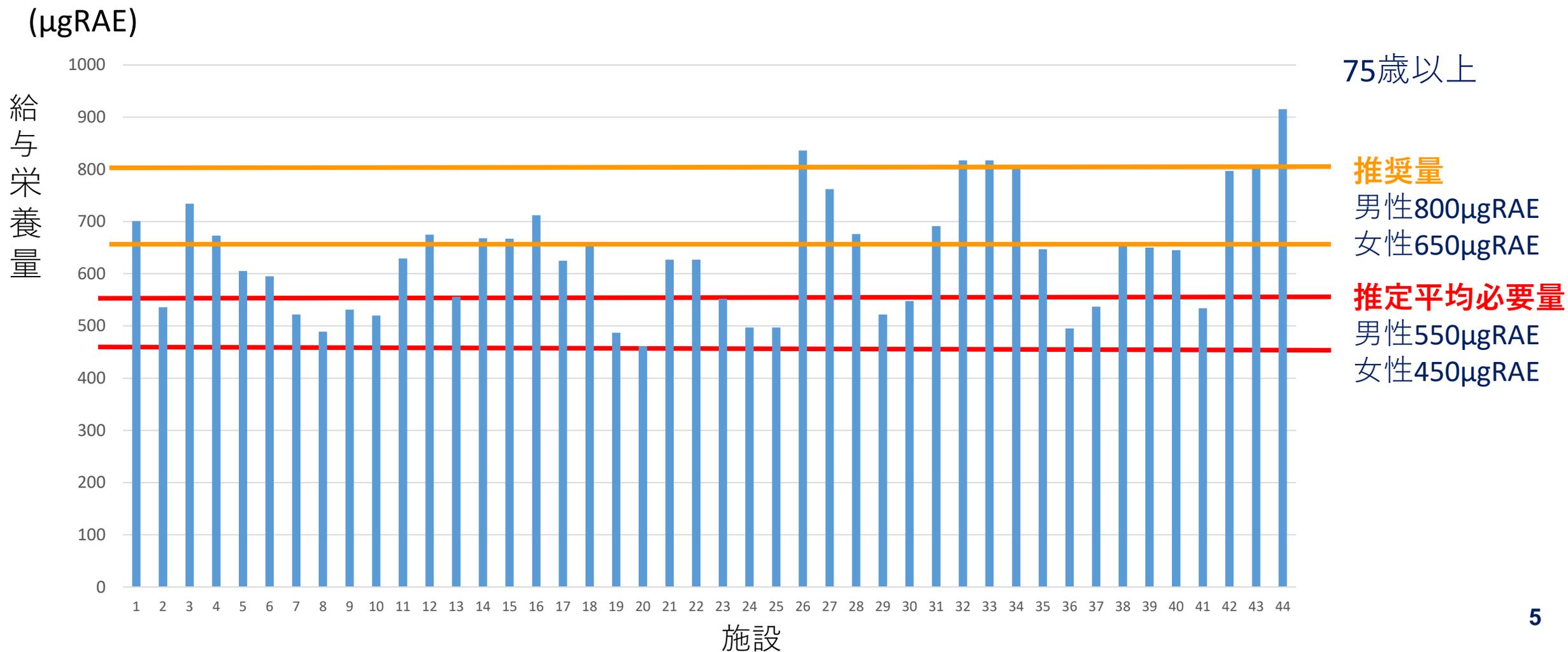
- ① たんぱく質
- ② ビタミンA
- ③ ビタミンB1
- ④ 食物繊維

# たんぱく質エネルギー比率〔給与栄養量〕



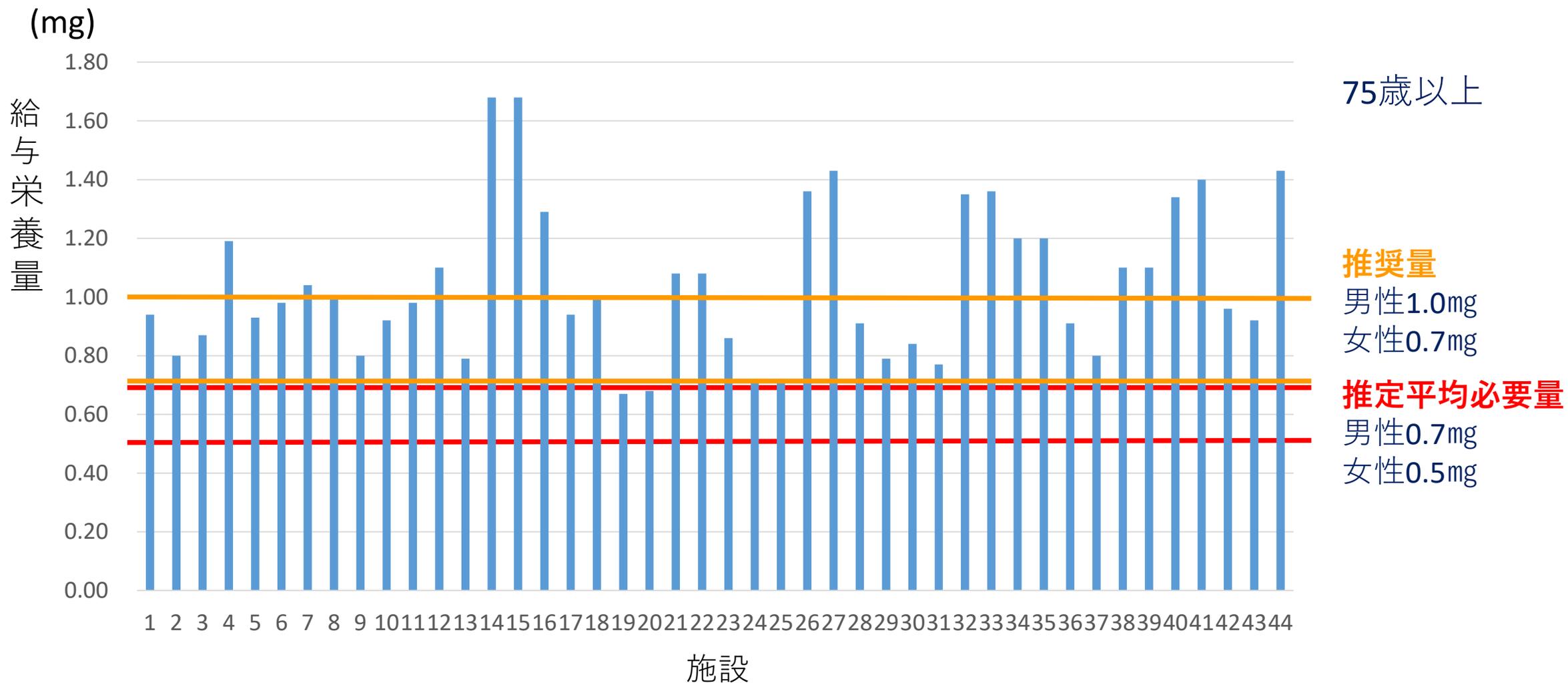
# ビタミンA [給与栄養量]

(n=44)

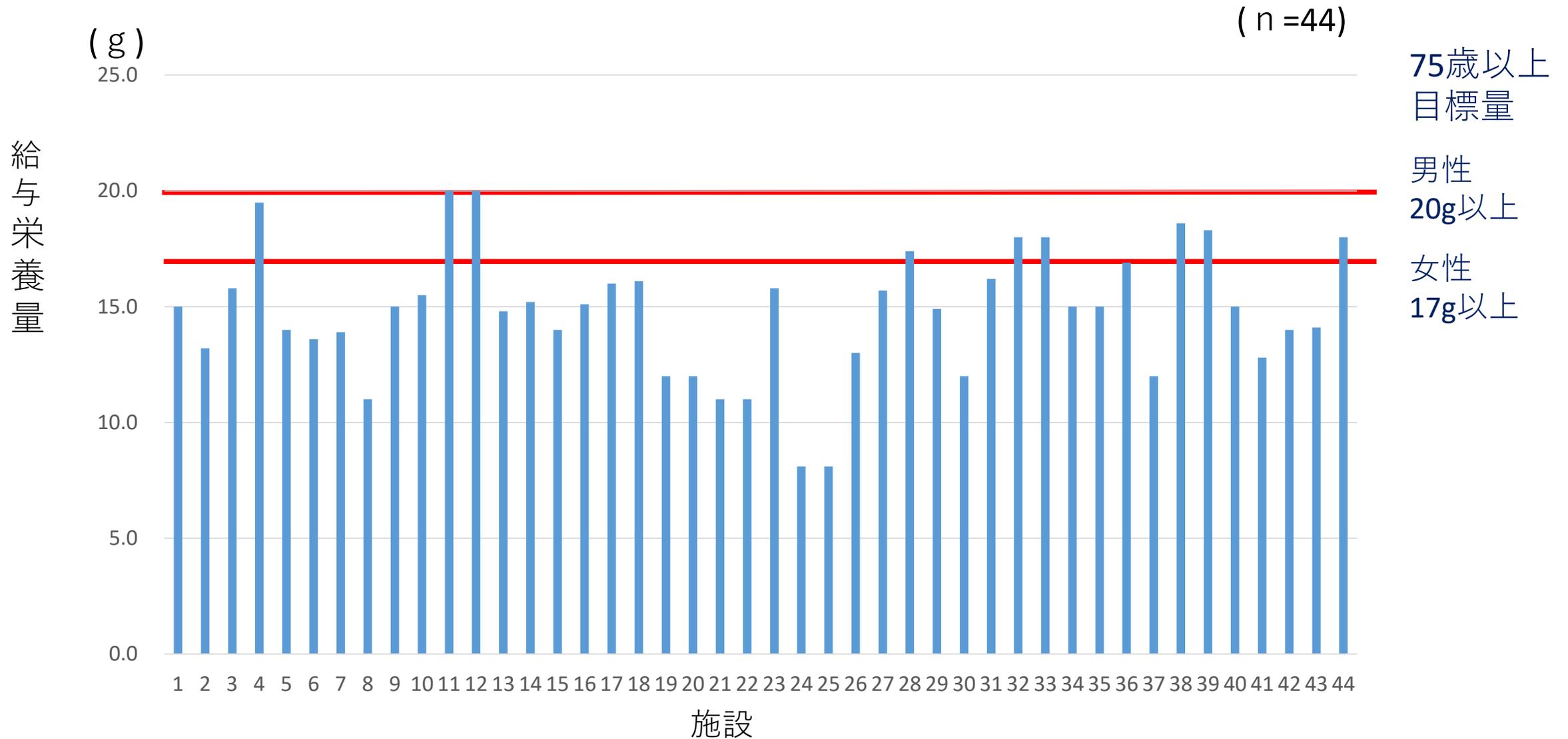


# ビタミンB1 [給与栄養量]

(n=44)



# 食物纖維〔給与栄養量〕



# 食事提供・栄養管理

## \* 日本人の食事摂取基準2025年版の活用

●令和6年10月11日公表、厚生労働省通知(令和6年11月25日)

→令和7年4月1日より適用

厚生労働省ホームページ「日本人の食事摂取基準」

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/kenkou/eiyou/syokuji\\_kijyun.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/kenkou/eiyou/syokuji_kijyun.html)

●日本人の食事摂取基準とは

- ・健康増進法第16条の2の規定に基づき、「国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定めるもの」
- ・5年毎に改定

# 食事提供・栄養管理

## \* 栄養ケア・マネジメントの実施

対象：指定介護老人福祉施設・介護老人保健施設・介護医療院

- ・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。
- ・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、口腔の実施及び一体的取組について」  
(令和6年3月15日付老高発0315第2号・老認発0315号第2号・老老発0315第2号)

# \* 低栄養状態のリスクの判断

全ての項目が低リスクに該当する場合は、「低リスク」と判断する。高リスクにひとつでも該当する項目があれば「高リスク」と判断する。それ以外の場合は「中リスク」と判断する。

BMI、食事摂取量、栄養補給法については、その程度や個々人の状態等により、低栄養状態のリスクは異なることが考えられるため、対象者個々の程度や状態等に応じて判断し、「高リスク」と判断される場合もある。

リスク分類	低リスク	中リスク	高リスク
BMI	18.5～29.9	18.5未満	
体重減少率	変化なし (減少3%未満)	1か月に3～5%未満 3か月に3～7.5%未満 6か月に3～10%未満	1か月に5%以上 3か月に7.5%以上 6か月に10%以上
血清アルブミン値	3.6 g /dl以上	3.0～3.5 g /dl	3.0 g /dl未満
食事摂取量	76～100%	75% 以下	
栄養補給法		経腸栄養法 静脈栄養法	
褥瘡			褥瘡

※「リハビリテーション・個別機能訓練、栄養、口腔の実施及び一体的取組について（令和6年3月15日付老高発0315第2号・老認発0315号第2号・老老発0315第2号）別紙様式4-1-1より抜粋

# 食事提供・栄養管理

## \* 非常時の食事提供〔災害時・食中毒発生時〕

- ・ 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）に反映しておく

## 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 → 衛生管理計画書作成

\* **神戸市内の食中毒発生状況**（2024年1月～2025年2月13日現在）

15件（内訳）カンピロバクター8件、ノロウイルス4件、その他3件

## \* 厚生労働省公表・令和6年食中毒発生状況（速報）より

- ・令和7年2月13日時点で報告のあった事例（1,038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)
ノロウイルス	14	不明
ウエルシュ菌	12	冬瓜のそぼろあん、肉じゃが、牛肉と茄子の煮物
サルモネラ属菌	1	ほたてのすり身、うなぎ蒲焼
ぶどう球菌	1	煮豆
その他 (寄生虫・クドア)	1	寿司

### \* 加熱調理食品の加熱温度管理

- ・ 中心温度計にて **75°Cで1分間以上**  
(二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90°Cで90秒間以上)
- ・ 中心温度（3点）と時間の記録を残すこと。

### \* 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)

### \*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



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

- ・ 遊離残留塩素濃度は **複数回測定**
  - ・ ・ ・ **入浴使用中0.4mg/リットル程度（1.0mg/リットルを超えない）を保持**
- ・ 水質検査の実施      毎日完全換水の場合 ・ ・ ・ 年1回以上  
    (**レジオネラ属菌不検出を確認**)      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
- ・ 上記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…

## < 食事提供で大切なこと >

食事は、

美味しい  
楽しい

適切な栄養量と内容・食形態への配慮

安全

安心

であること

・・・ご視聴ありがとうございました・・・