



# 施設の信頼を「仕組み」で守る 衛生管理術

## 高齢者のための衛生管理とコスト最適化

衛生管理と経営の両立を実現する、科学的根拠に基づいた除菌システムをご紹介します。

施設の信頼を守りながら、運営コストの最適化を実現する実践的なアプローチです。

# 介護市場の変化

## ✓ 市場の推移

令和6年度の介護給付費等実態統計によると、介護サービスと介護予防サービスの費用額は、**約11兆9381億円**となりました。

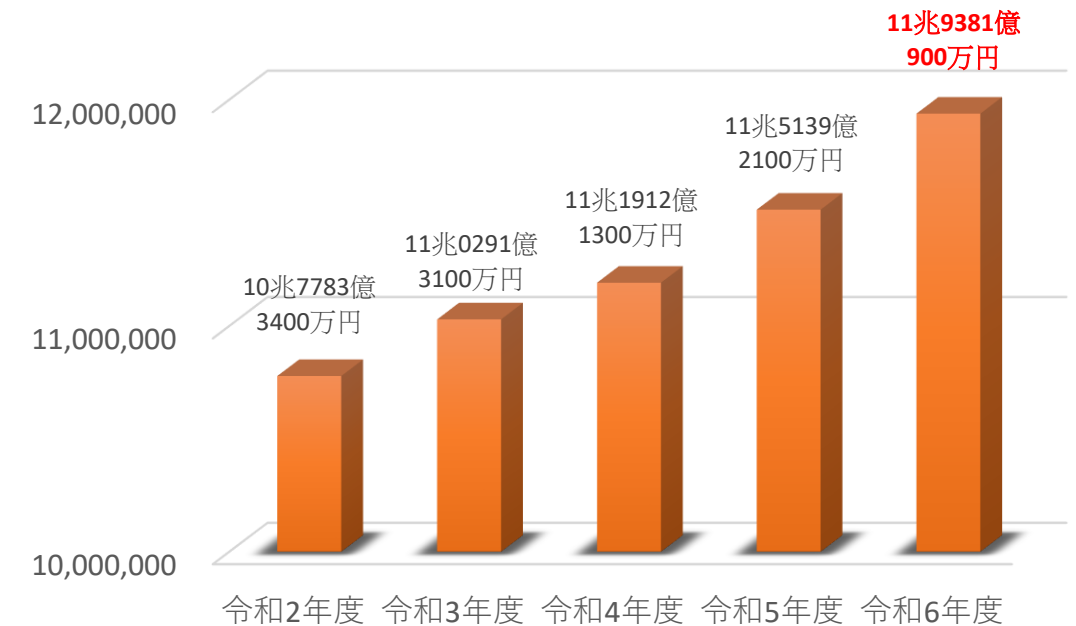
前年度より約4242億円増加し、過去最高を記録しています。

少子高齢化の影響により、2055年には日本人の全人口の25%、つまり4人に1人が要介護となるため、介護サービスの需要は今後さらに拡大していくと予想されます。

◎介護市場はプラス3.7%の成長

◎12兆円が目前

## 介護保険費用額累計の年次推移



	令和4年度	令和5年度	令和6年度
費用額	11兆1912億 1300万円	11兆5139億 2100万円	11兆9381億 900万円
前年比	101.5%	102.9%	103.7%

出典：介護給付費等実態統計の概況 厚生労働省をもとに作成

# 成長中の今、なぜ除菌体制の見直しが必要なのか？

食中毒による信頼喪失や営業停止という致命的な経営リスクを回避するため、多様な除菌剤が市場に広がっています。しかし、コスト面でなかなか折り合いがつかず、食品添加物認可の高性能な除菌剤の導入を避けている事業者様も多いのではないのでしょうか。



## 営業停止リスク

従来のアルコール除菌だけでは、ノロウイルス等の食中毒ウイルスや食中毒菌を防ぎきれません。「やっているつもり」の対策が、次なる集団感染の原因となっています。



## 人的ミス

排泄介助を行う現場において、目に見えない食中毒菌やウイルスの交差汚染を防ぐのは容易ではありません。わずかな拭き残しが施設全体の大きな被害につながる恐れがあります。



## 経営リスク

一度の集団感染が招く「長期間の休業」は、お客様からの信頼喪失、収益低下という取り返しのつかない致命傷になります。



## 現場の安全を守る責任

免疫力の低い高齢者にとって、食中毒は単なる体調不良では済みません。一晩で命に関わる事態を招き、施設の法的責任を問われるリスクがあります。

# 深刻な人出不足

食中毒や事故の背景には、深刻な人手不足が隠れています。退職や採用難による欠員は、現場の負担を増加させ、さらなる離職を呼ぶ致命的な経営リスクとなります。

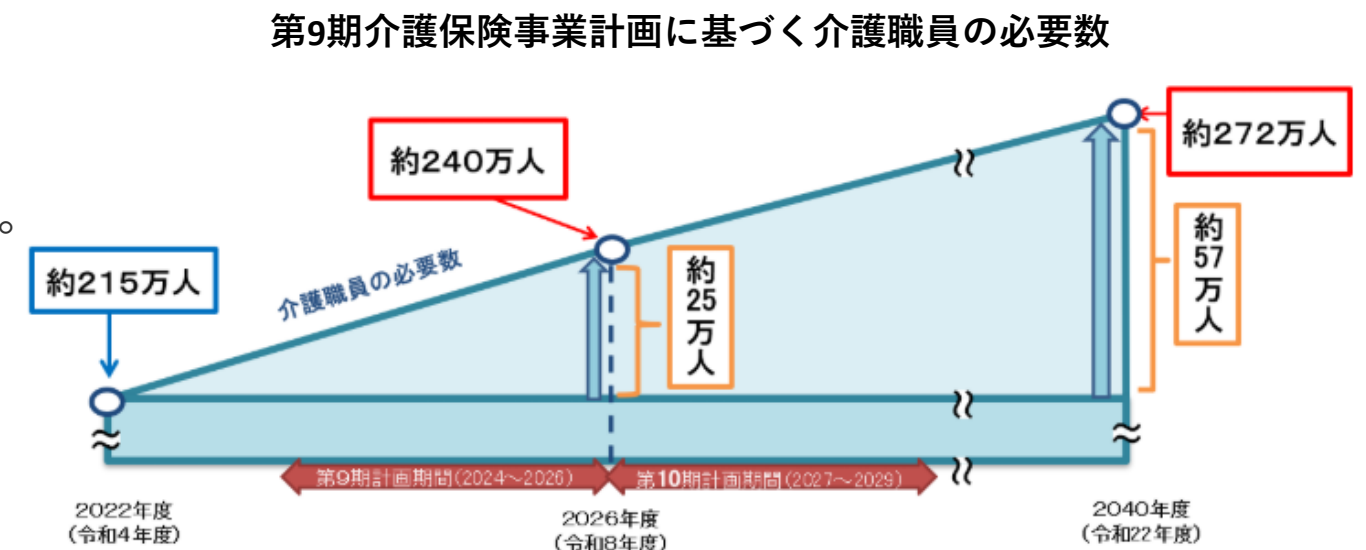
しかし、労働環境の改善にはコストもかかり、対策に苦慮されている事業者様も多いです。

## 介護現場の人出不足状況

職員数が変わらない場合、2040年には10名体制が必要な現場に8名しかいない状態（**不足率2割**）が常態化すると予測されています。

2026年度：約240万人必要（2022年から約25万人増員が必要）

2040年度：約272万人必要（現状から**約57万人**不足）



出典：厚生労働省「[介護人材確保に向けた取組](#)」より引用

❌ 職員の感染は、さらなる人手不足や集団感染という大きなリスクにつながります

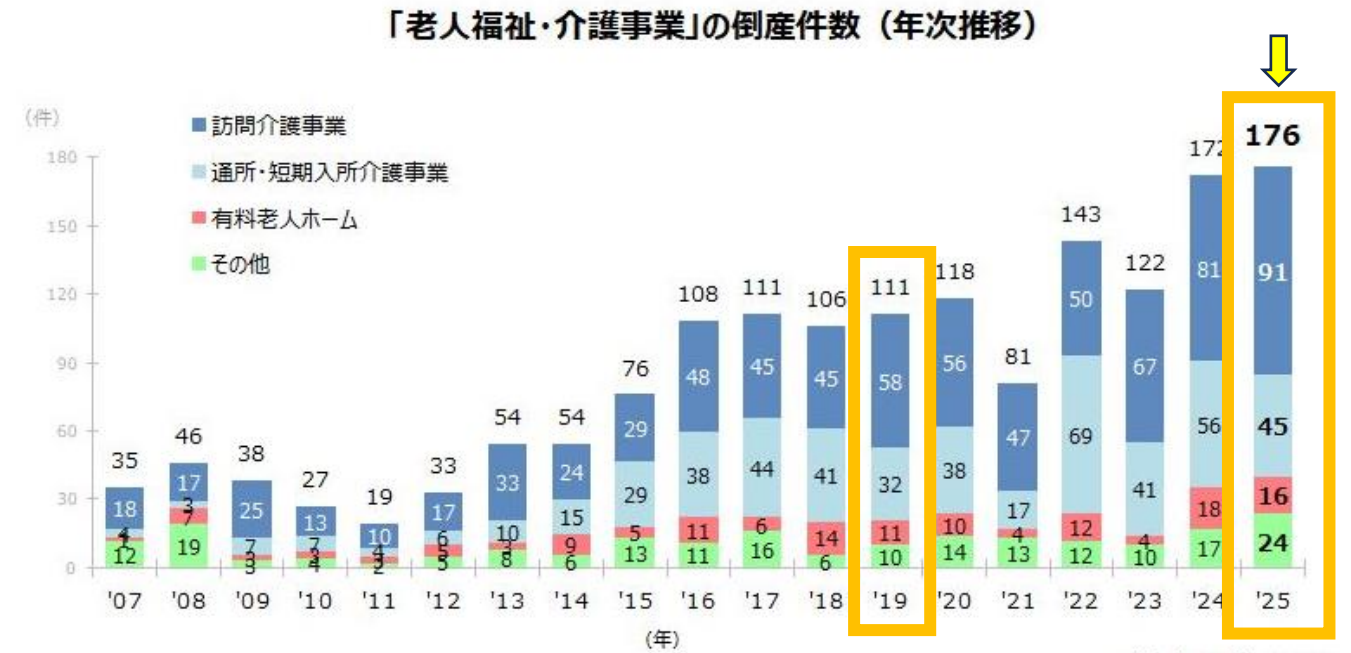
# 介護事業者の倒産・休廃業が過去最多

高齢者人口の増加により市場は拡大していますが、現場の供給体制が維持できず、閉鎖に追い込まれる施設が増えています。

## 介護事業者の現状

東京商工リサーチの「2025年 介護事業者 倒産動向調査」によると2025年の介護事業者の倒産件数は**176件**に達し2年連続で過去最多を更新しました。

コロナ禍前の2019年（111件）と比較して約6割の大幅増となり、特に「人手不足」に起因する倒産が29件（前年比45.0%増）と急増しています。



出典: 東京商工リサーチ「2025年 介護事業者 倒産動向調査」より引用



需要は高まっている中で、深刻な人手不足、コスト増加に対応している施設は限られます

# 結果として過去にはこんな食中毒事例も...

## 【食事供給時の食中毒疑い】

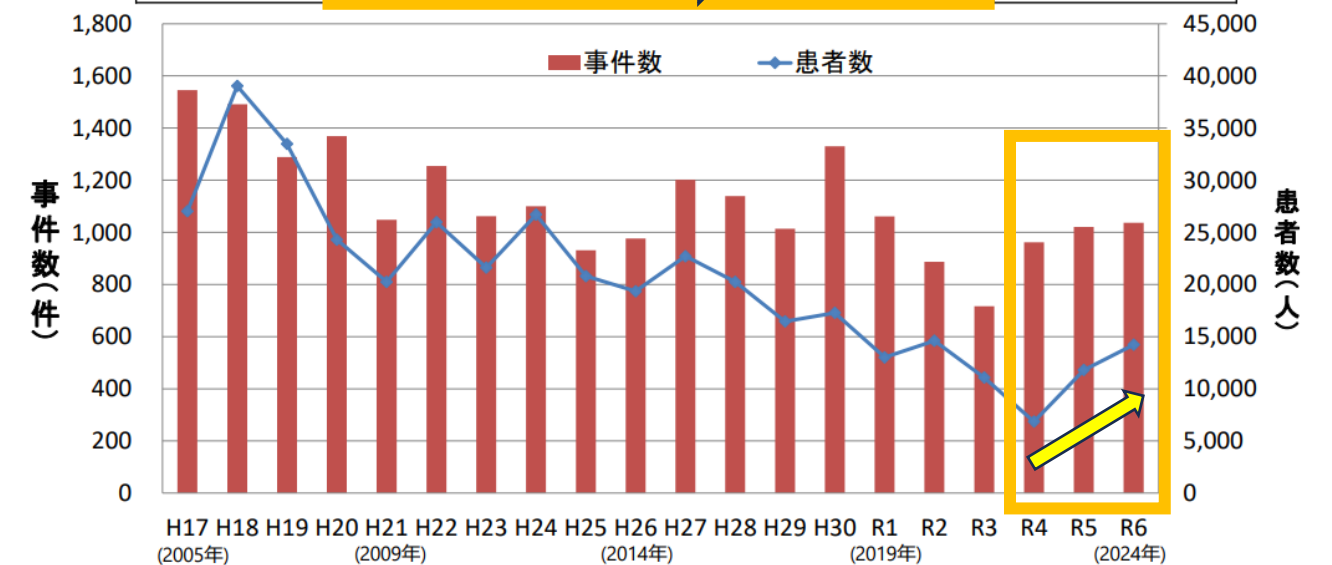
滋賀県の計4つの介護施設でノロウイルスによる食中毒が発生。発症者65名の内、5名が入院、1名が亡くなる事態となりました。

## 【患者数は3年で約2倍に急増】

事件数以上に深刻なのが「1件あたりの大規模化」です。R4年からR6年で患者数は約2倍に急増。集団感染のリスクが、ここ数年で高まっており、これまでの衛生管理では防げない局面を迎えています。

直近の食中毒発生件数と患者数

	事件数	患者数	死者数
R4年	962	6,856	5
R5年	1,021	11,803	4
R6年	1,037	14,229	3



出典元：厚生労働省「食中毒統計調査」

- ✕ ノロウイルスなど一部の食中毒菌やウイルスは、**ごく少量の混入で被害が拡散されます。** グラフの事件数よりも患者数ははるかに多いことが証明しています。

# 食中毒対策で重要なこと

食中毒対策において最も重要なのは、事前の予防です。問題が発生してからの対応では、すでに手遅れとなります。感染経路を理解し、適切なタイミングで適切な除菌を行うことで、リスクを大幅に低減できます。特に調理工程における衛生管理が、最終的な食品の安全性を大きく左右します。

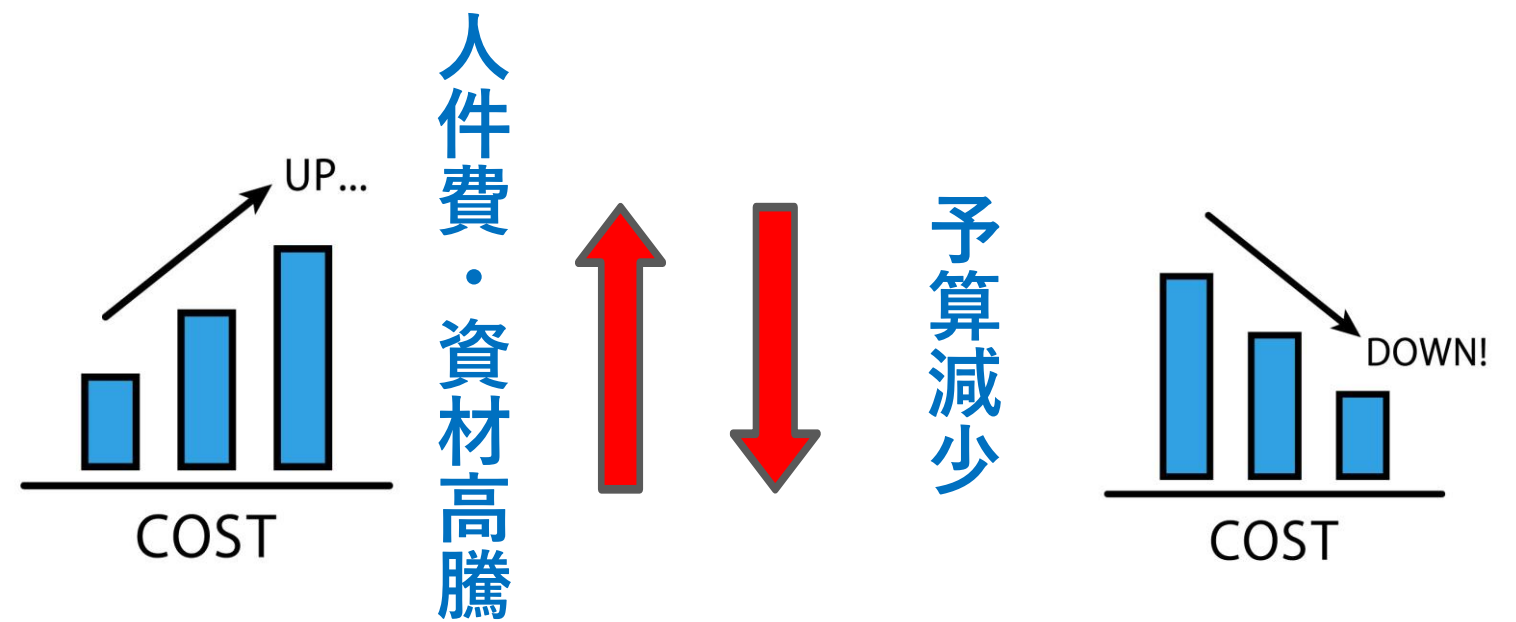


一度失った信頼を取り戻すには、膨大な時間と労力を要します。  
食と施設の安全と信頼を守るため、今こそ**除菌体制の抜本的な見直し**が必要です。



# 現状は... 除菌剤にコストをかけるのが難しい

食中毒対策は必要だと理解していても、人件費・資材高騰が続く中、除菌対策にかけられる予算には限りがあります。多くの施設がこの悩みに直面しています。



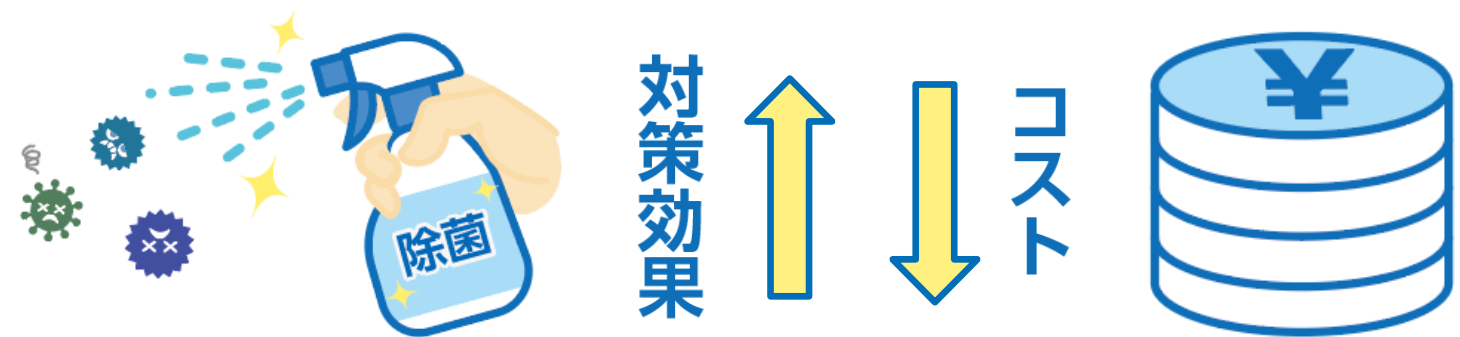


## 解決方法は...

### ❏ フロアすべてに同じ除菌剤を使わない

限られた予算の中で、最大の効果を得るにはすべての場所に高価な除菌剤を使う必要はありません。

科学的根拠に基づいた「**適材適所**」の**除菌剤選定**が鍵となります。リスクレベルに応じた賢い選択が食中毒対策の効果を最大限高め、同時にコストを下げることにつながります。



# リスクに応じた除菌剤の選定

3段階のアプローチにより、リスクが高い場所には**高品質な除菌剤**を、それ以外の場所には**経済的な除菌剤**を使用することで、全体的なコストを抑えながら、高い衛生水準を維持することができます。



## 低リスク（接触箇所）

### ファーストアルコール

- ・コストパフォーマンスを重視。
- ・日常的に不特定多数の人が触れる箇所の**交差汚染対策**に最適
- ・大量使用でも経済的な除菌剤。



## 中リスク（食事シーン）

### ファースト除菌アルコール

- ・高い除菌力と速乾性を備えた除菌剤
- ・**食品添加物認可**を受けている
- ・配膳前後の食卓や厨房設備でも安心して使用できる



## 高リスク（口に入る箇所）

### バリアス-1S

- ・調理中など最も高い安全性が求められる場所に使用
- ・**水に強く**、食品添加物認可を受けている
- ・**抗菌持続性が高い**
- ・**肌に優しい**
- ・直接口に触れる可能性のある食器や調理器具などに最適



# 【高リスク】 バリアス-1S：絶対的な「食の安全」を守る



1

## 目的

最も高いリスクが存在する場所には、最高水準の安全性と除菌力を持つバリアス-1Sを使用し、食と施設の安全を確保します。

2

## 特徴

食中毒菌からアルコール耐性ウイルスまで幅広く対応。  
また、濡れた場所や洗浄後の環境でも除菌力が落ちにくいです。

3

## 使用場所

給仕中の除菌対策。  
調理器具や食器など、直接口に触れる可能性の高い箇所に使用します。  
排泄介助で懸念される**交差汚染対策**にも最適です。

バリアス-1sは、水気の多い調理現場における、従来のアルコール製剤の弱点を克服するために開発された除菌剤です。

カラシ抽出物とアルコールを混ぜ合わせることで、食中毒ウイルスや大腸菌、黄色ブドウ球菌といった

**食中毒の主な原因である菌やウイルスに対して高い除菌効果と高い抗菌持続性を発揮**します。



# 【中リスク】ファースト除菌アルコール：配膳の安全



1

## 目的

キッチン周辺、配膳カートなど、食品と接触する可能性のある場所に使用します。

2

## 特徴

食品添加物認可を受けているため、食品に触れる可能性があっても安心してご使用いただけます。

3

## 使用場所

テーブル、配膳カート、冷蔵庫の取っ手など、交差汚染リスクを最小化し、施設利用者様、入居者様の健康を守ります。

配膳や片付けの際は食品との接触が避けられません。**食品添加物原料を使用した除菌剤**により、安全性を保ちながら確実な除菌を実現します。ご家族の方にも安心してご説明できる根拠のある選択です。



# 【低リスク】ファーストアルコール：効率的な日常除菌



1

## 目的

多くの場所をまとめて除菌。  
広範囲を効率的にカバーすることで、  
交差感染リスクを大幅に減らします。

2

## 特徴

日常の感染対策に最適。  
大量使用でもコストを抑えられる、  
経済的な除菌剤です。

3

## 使用場所

ドアノブ、手すり、スイッチ  
共用のパソコン、インターフォンなどの  
日常除菌に使用します。

**日常的な接触感染対策の基盤**として、コストパフォーマンスに優れた除菌剤です。

植物由来の発酵エタノールのみ使用しているため、どこでも使うことができ、忙しい現場の負担を軽減します。

※布・革製品や一部樹脂製品への使用は、確認のうえ、ご利用ください。

# 【重要】調理場・食事室の衛生管理に

食中毒の主な原因の1つは、トイレ/汚物処理などの排泄介助に起因する二次感染です。特に調理場や食事室では感染が広がりやすく、衛生対策の最重要エリアとなります。バリアス-1Sの特性が、この重要な場所で真価を発揮します。



## 01 食品添加物成分

調理器具や配膳台に直接噴霧が可能です。食品に直接接触する可能性がある場所でも、安心してご使用いただけます。

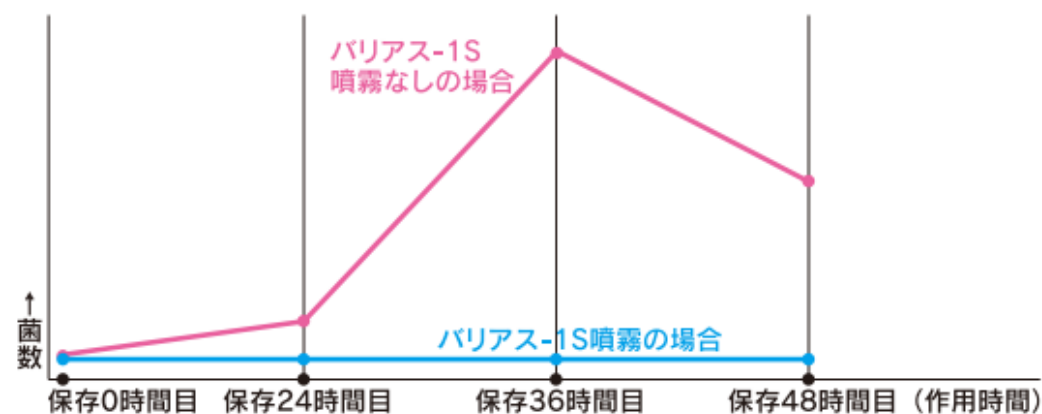
## 02 水分に強い

濡れた環境でも除菌力が低下しないため、調理中や洗浄後のシンク、調理台でも効果を発揮。現場のミスカバーし、確実な衛生管理を実現します。

## 03 持続性の高い効果

一般的なアルコール製剤では、アルコール分が揮発してしまふと同時に数十秒で除菌力を失います。バリアス-1Sはカラシ抽出物の効果で、長時間経過しても抗菌効果が持続します。

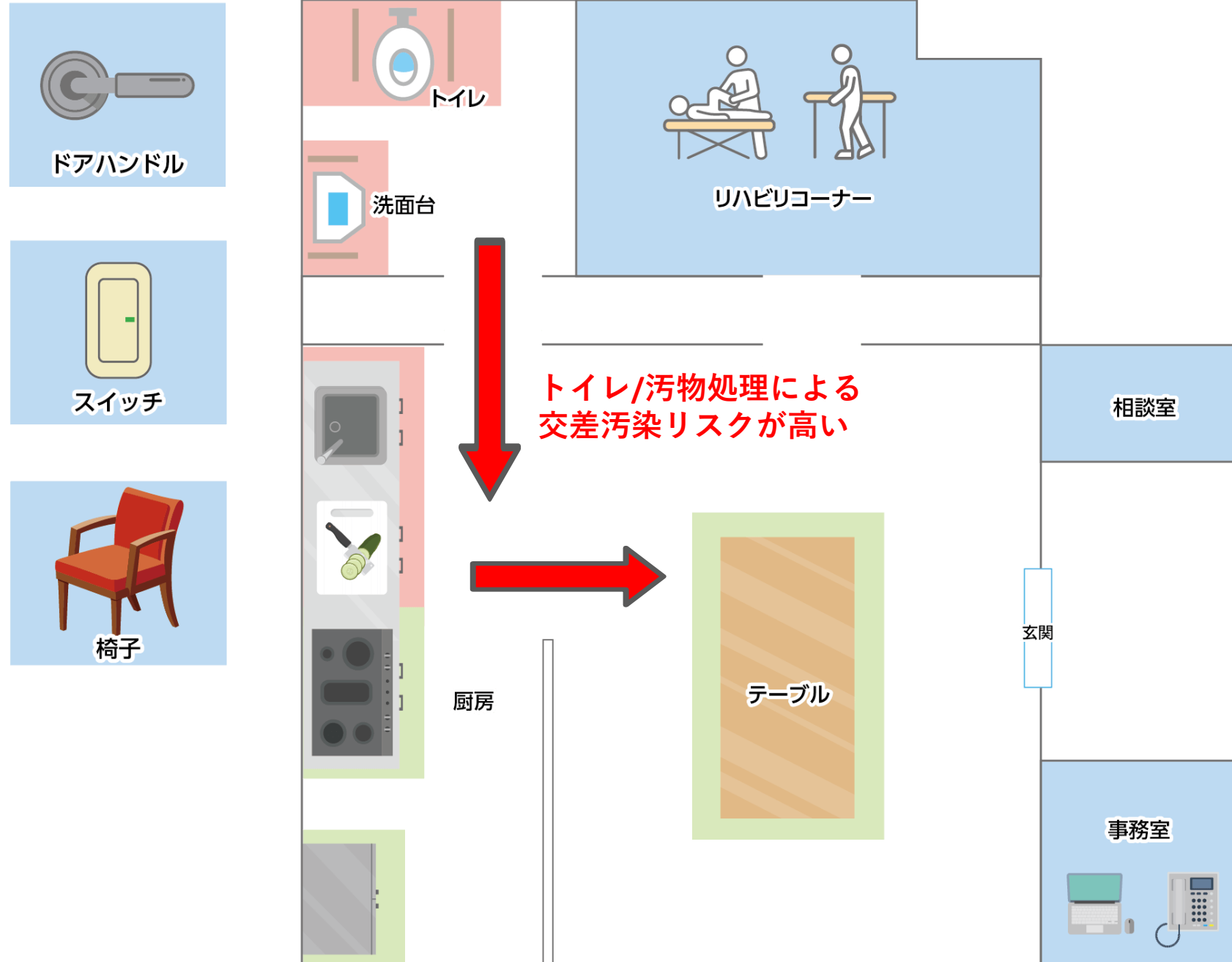
一般生菌/弁当箱を利用した分析試験結果



### 〈試験方法〉

- ① 弁当箱に焼肉(加熱品)を入れ、そのうち1つのお弁当のふたに検体を2回噴霧する。
- ② 焼肉を0.1%ペプトン加生理食塩水で10倍希釈後混合し、1mlを標準寒天で混釈培養を行う。
- ③ ②を35℃で48時間培養し、菌数の測定を行う。
- ④ 焼肉の生菌数測定は保存0時間目、24時間目、36時間目、48時間目で行う。

# 介護業界での使い分け



## 低リスク(接触箇所)

ファースト  
アルコール



## 中リスク(食事シーン)

ファースト  
除菌  
アルコール



## 高リスク(口に入る箇所)

バリアス1-S

バリアス  
便座除菌  
クリーナー



# 大一産業の 除菌剤

大一産業では、日常使用から高度な衛生管理まで多彩な製品群から、リスクレベルに応じた除菌剤をトータルコーディネートします。

価格コスト

高

バリアス-1S



ファースト  
クロラスウォーター



低

除菌効果

高

ファースト除菌  
アルコール



ファースト  
アルコール



ステリアップ



ファースト  
ブリーチ



低

# 施設の信頼を「仕組み」で守る衛生管理術

「フロアすべてに同じ除菌剤」を使うのではなく、リスクに応じて「適材適所」で使用すること。これが現場のコストと効果のバランスを保ち、みなさまの安心安全を守ることにつながります。

食中毒やウイルス感染という事態も、正しい知識に基づいた事前対策で、そのリスクを最小限に抑えることが可能です。

入居者様、従業員の笑顔と、健やかな毎日を守るために。  
今回ご紹介した「正しい衛生管理術」を、ぜひ今日から現場で実践してください。

