

# 食中毒事件発生情報 第2号

令和4年細菌性食中毒患者数ワースト1位！大量調理は特に注意！

## ウエルシュ菌食中毒が多発しています

ウエルシュ菌は、熱に強く、沸騰程度の加熱では死滅しないため、菌を増やさないことが重要です。弁当や煮込み料理など、大量に調理して作り置かれた食品が原因となることが多く、一度に多くの患者が発生する大規模食中毒となる恐れがあります。

### ■ 令和5年4月・5月に発生したウエルシュ菌食中毒の事例（一部掲載）

発生日	発生場所	原因施設	概要	原因食品
4/15	東京都立川市	飲食店	病院の職員向け食堂で当該施設が調理した弁当や食事を食べた <b>55人が下痢、腹痛等を発症</b> 。患者11人と検食からウエルシュ菌が検出された。	弁当・日替わり定食（ポーク南蛮タルタル、スパゲティ、カブのナムル、ジャガ芋のそぼろ煮、白飯、漬物、みそ汁）
4/23	宮城県仙台市	飲食店	当該施設が提供したラーメンや油そばを食べた3グループ <b>12人全員が腹痛、下痢を発症</b> した。患者からウエルシュ菌が検出された。	ラーメン、油そば
5/8	兵庫県神戸市	給食施設	老人ホームにおいて、当該施設が提供した食事を食べた入所者のうち調査ができた85人中 <b>24人が下痢、腹痛を発症</b> 。患者7人からウエルシュ菌が検出された。	牛焼肉と温野菜、タコ酢、じゃがいも煮物、みそ汁、ご飯等
5/9	大阪府堺市	職員食堂（飲食店）	病院の職員向け食堂で、当該施設が提供した食事を食べた365人中 <b>72人が下痢、腹痛等を発症</b> 。患者18人からウエルシュ菌が検出された。	肉じゃが煮、ほうれん草とたまご炒め、白身魚のバジルソース和え等 ※前日の調理品を再加熱して提供

チャーシューの低温調理は中心温度を確認！（中心温度63℃30分以上の加熱が必要です）

## ラーメン店でサルモネラによる食中毒が発生しました

ラーメン店で、チャーシューの加熱不足などを原因とした「サルモネラ」「カンピロバクター」食中毒や、「ウエルシュ菌」による食中毒が発生しています。

発生日	発生場所	原因施設	概要	原因食品
4/29	埼玉県熊谷市	飲食店	当該施設が提供したまぜそばを食べた7人のうち <b>5人が下痢、発熱等を発症</b> 。患者4人からサルモネラ属菌が検出された。	鶏の低温チャーシュー

©広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

カレー  
スープ  
弁当など



室温で  
長時間放置

## 大規模食中毒の恐れ

- ★鍋の中や食品の中心部は酸素不足になりやすく、室温に放置して徐々に温度が下がると、ウエルシュ菌が急増します
- ★一度増えたウエルシュ菌の芽胞は、再加熱しても死滅せず、食中毒を引き起こします

### ウエルシュ菌とは

- 人や動物の腸、土壌、下水など自然界に広く生息し、食肉や魚介類、野菜類などの多くの食品に付いている
- 酸素がない環境で増え、30℃～47℃で増殖する。特に、43℃～45℃では急速に増殖する
- 菌が増殖する際に、殻(芽胞)をつくる。芽胞は熱に強く、高温でも死滅しない

### ウエルシュ菌食中毒の特徴

- 多量の芽胞菌を摂りこむと、菌が体内で増殖する際に毒素が産生され、この毒素によって下痢や腹痛などを発症する
- 原因となる食品を食べて6～18時間後に発症する
- 煮込み料理や、大鍋料理(中心部に酸素がない状態)が原因となりやすい
- 特に夏季に発生しやすいが、年間をとおして発生する

## ウエルシュ菌食中毒の予防のポイント

### 菌を増やさない

- 前日調理は避け、調理した食品はなるべく早く食べましょう
- 大量に調理した食品をやむを得ず保管する場合は、室温で放置せず、小分けにして急速に冷却し、10℃以下または55℃以上で保存しましょう
- 再加熱する際は、攪はんしながらしっかり加熱しましょう(中心部75度1分以上)