

食中毒事件発生情報 第2号

ウエルシュ菌食中毒が多発しています
食品の前日調理・作り置き・常温放置は危険！

原因となりやすい食品

大量に調理して作り置かれた食品

〔 煮込み料理や弁当など
 (カレー、肉じゃが、スープなど) 〕



一度に多くの患者が発生する

大規模食中毒になる恐れがあります

ウエルシュ菌は熱に強いので、調理後に菌を増やさないことが重要です！

■ 直近に発生したウエルシュ菌食中毒事件 (一部)

発生日	発生場所	原因施設	概要	喫食メニュー
4/4	静岡県 静岡市	仕出し屋	介護施設で食事をした 20人 が下痢等を発症。患者と調理施設の従事者からウエルシュ菌が検出された。	ごはん、ピーマン肉詰フライ、かぼちゃのそぼろ煮、マカロニサラダ、みそ汁
4/14	沖縄県 石垣市	ホテル	ホテルビュッフェを利用した156人のうち、調査ができた59人中 36人 が下痢、腹痛等を発症。患者6人からウエルシュ菌が検出された。	ローストビーフ等
4/14	滋賀県 草津市	飲食店	食事をした1グループ63人のうち、調査ができた61人中 40人 が下痢や腹痛等を発症。患者からウエルシュ菌が検出された。	牛すじカレー、ピザ、グラタン、枝豆の燻製、唐揚げ、ポテト等
4/16	埼玉県 春日部市	仕出し屋 (弁当屋)	弁当を食べた324人のうち 36人 が下痢や腹痛を発症。患者4人からウエルシュ菌が検出された。	ヒレカツ、合鴨の鶏ちゃん風、ニョッキの五平餅風、だんご等
4/18	茨城県 神栖市	こども食堂	食事をした3グループ11人のうち7人が腹痛や下痢等を発症。患者からウエルシュ菌が検出された。	からあげ、ナポリタン、マカロニサラダ、エビフライ、クラムチャウダー等
4/24	石川県 金沢市 野々市市	集団給食施設 (福祉施設)	系列施設で調理された食事を食べた県内の3施設の福祉施設の入所者 62人 が、下痢や腹痛を発症。患者からウエルシュ菌が検出された。	タラなんばん、かぼちゃのそぼろあん
5/14	広島県 安芸高田市	飲食店	食事をした1グループ25人のうち9人が下痢や腹痛を発症。患者からウエルシュ菌が検出された。	5/14昼に提供された食事

© 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。



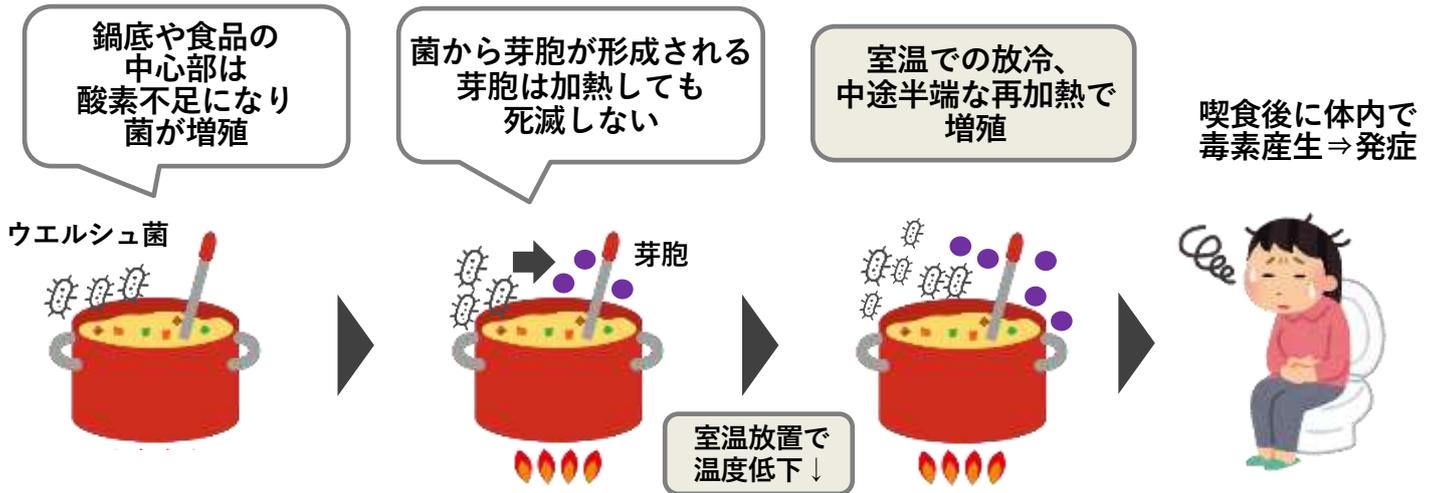
広島市食品安全情報センターニュース で検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます

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)

飲食店の皆さまへ

ウェルシュ菌食中毒発生の流れ



ウェルシュ菌とは

- 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

ウェ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

ウェ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)