

# 加熱しても油断大敵！ 菌の繁殖をストップせよ！

～ウエルシュ菌食中毒～



令和6年細菌性食中毒患者数ワースト1位！

鍋ごと常温で放置すると、中心部が菌増殖の至適温度帯に。

煮物、麺つゆ、とろみのついた煮込み料理（カレーなど）やスープに注意。

- ウエルシュ菌（芽胞）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7年6月、7月に国内で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                                                         |
|------|---------|----------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 6/7  | 京都市     | 飲食店（ホテル） | 当該施設が調理提供した食事を食べた修学旅行生238人中106人が腹痛、下痢等を発症。患者7名からウエルシュ菌が検出された。      | すき焼き、生卵、白飯、うどん、味噌汁、サラダ、サバの煮付け、ハンバーグ、肉じゃが、シチュー、野菜きんぴら等（2泊3日分） |
| 6/19 | 岐阜県揖斐川町 | 給食（福祉施設） | 当該施設が調理提供した食事を食べた46人中16人が下痢、腹痛等を発症。患者からウエルシュ菌が検出された。               | なすと厚揚げの肉みそ炒め、里芋のカニカマあんかけ、すまし汁等                               |
| 6/29 | 宮城県登米市  | 飲食店（弁当屋） | 当該施設が調理提供した弁当を食べた2グループ61人中27人が下痢、腹痛等を発症。複数の患者からウエルシュ菌が検出された。       | スポーツ弁当（のり、からあげ&デミメンチ又は、しょうが焼き&焼売）                            |
| 7/12 | 東京都足立区  | 給食（通所介護） | 当該施設が調理提供した牛丼を食べた32人中19人が下痢、腹痛等を発症。患者8名及び食品残品（牛丼の具）からウエルシュ菌が検出された。 | 牛丼                                                           |

◎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〕—— (N-25-3)

## 大規模食中毒に注意



★鍋の中や食品の中心部は酸素不足になりやすく、常温で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
- 酸素がない環境の30℃～47℃の温度帯で増殖し、特に43℃～45℃では急速に増殖する
- 菌が殻（芽胞）をつくる際に毒素を産生する
- 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

- 多量のウエルシュ菌を摂りこむと、菌が体内で殻（芽胞）をつくる際に毒素が産生され、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
- 夏季に発生しやすいが、年間を通して発生する

### ウエルシュ菌食中毒の3つの予防ポイント

#### 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保存する場合は、常温で放置せず、小分けにする等して、すぐに放冷してから保存しましょう
- 放冷後、保存する場合は10℃以下を保持しましょう



※保存した食品を再加熱する際は、攪はんしながらしっかり加熱しましょう（食品の中心部が75℃以上になるまで加熱）