加熱しても油断大敵

-ウエルシュ菌食中毒~

菌の繁殖をストップせより



※ 令和6年細菌性食中毒患者数ワースト | 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) | た修学旅行生238人中106人が腹 | 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



状況を調査中であったり、患者数などが変わっ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)

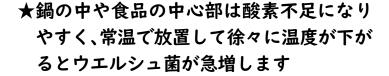
大規模食中毒に注意

カレー スープ 弁当など





常温で 長時間放置



★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~ | 8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、撹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)