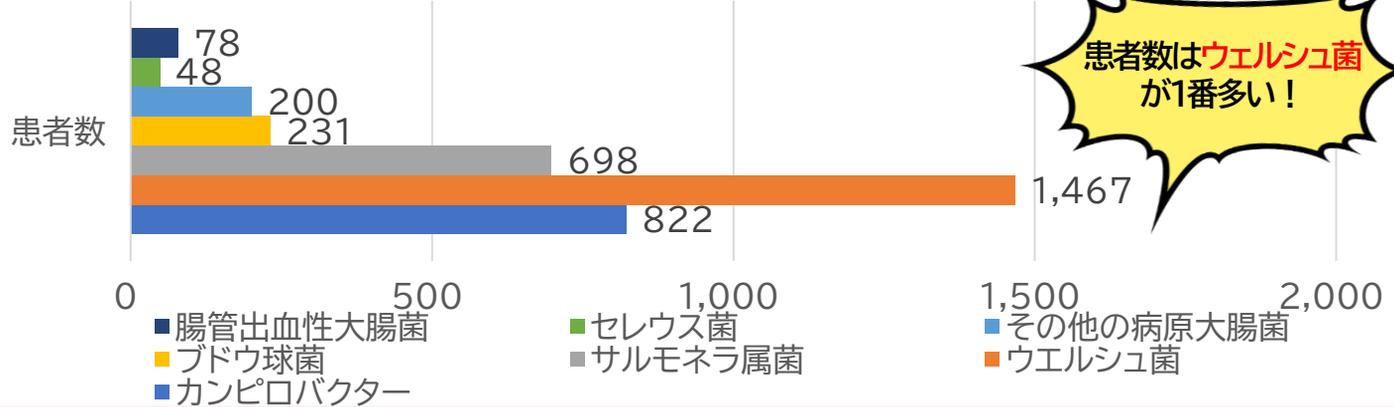


ウェルシュ菌食中毒にご注意ください

ウェルシュ菌による食中毒は、細菌性食中毒の中でカンピロバクターに次いで2番目に多い発生数で、1事件あたりの患者数が約70人と大規模な食中毒になるのが特徴です

細菌性食中毒の内訳

細菌性食中毒の内訳(2022年/患者数)



ウェルシュ菌による食中毒事例

- 令和5年6月 札幌市の病院
昼食に提供した病院食により患者数44名が発症
- 令和3年6月 東京都の高齢者施設
朝食に提供したエビの野菜スープにより患者数72名が発症

札幌市保健所HP 東京都福祉保健局HP

ウェルシュ菌の特徴

- ウェルシュ菌は**酸素のない状態で増殖する**偏性嫌気性の芽胞形成菌
- 芽胞は耐熱性で、**通常の加熱調理や100℃1~6時間の加熱でも死滅せず生残**
- ウェルシュ菌がヒトの腸管内で増殖し、芽胞を形成する際に産生する**エンテロトキシン(腸管毒)**によって食中毒が起こる
- 12~50℃で発育(最も増殖する温度は**43~47℃**)
- 発育速度が非常に速い**

【症状】

潜伏期間は6~18時間。主な症状は下痢や腹痛

【原因食品】

カレーやシチュー、スープなどによるものが多く、特に食肉、魚介類や野菜を使用した**煮物や大量調理調理食品**で多くみられ、給食施設や仕出し弁当屋、旅館、飲食店などの施設で発生している。原因食品の特徴として、**大量に加熱調理した後、作り置きするための放冷・冷却でそのまま数時間から1晩室温に放置していることが多い。**

近年テイクアウト商品での事故事例も増えている!

- ①加熱調理により共存細菌の多くは死滅するが耐熱性のウェルシュ菌芽胞のみが残存
- ②加熱により芽胞の発芽が促進される
- ③加熱により食品内に含まれる酸素が追い出される
→特に食肉に含まれる還元物質により嫌気状態になりやすい
- ④緩慢に冷却すると50℃くらいから急速に増殖する

予防のポイント

加熱調理または再加熱する場合

よく攪拌(空気との接触を増やす)しながら十分に(中心温度75℃1分以上)、加熱する



加熱調理後冷却する場合

冷却器を使用したり、清潔な容器に小分けし氷水で冷却するなど**迅速に冷却する**

※30分以内に20℃以下
(または60分以内に10℃以下)

調理後の取り扱い

速やかに提供する
すぐに提供できない場合は、10℃以下で保存するか、65℃以上で保温する

テイクアウト商品(弁当など)

副食の十分な加熱調理と迅速な冷却

カレー・ソース類・煮物など→迅速な冷却
揚げ物・焼き物・ご飯など
→放冷(粗熱取り・ほぐすなど)

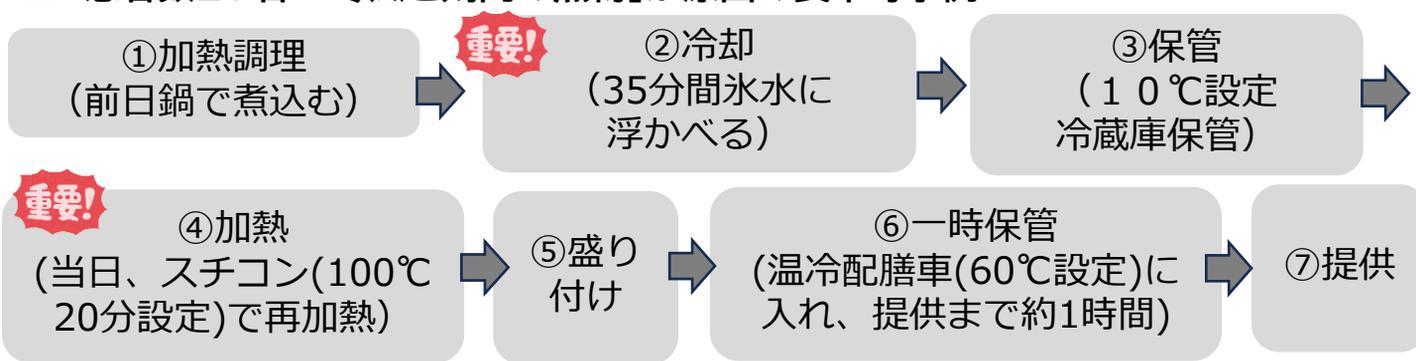
※必ず冷却後に盛り付けし、蓋をしめる

調理後、2時間以内に食べていただくよう注意喚起をする



調理工程における不適切な調理行為

■ 患者数27名「冬瓜と鶏肉の煮物」が原因の食中毒事例



原因
調査結果

②で前日調理の煮込工程後の冷却が不十分
③で温かい状態の食品の保管は冷蔵庫の温度が上昇する状態
⑥で温冷配膳車の温度管理が不適切で温度が更に下降する状態
その他、加熱後の温度記録の欠落等も含めた不適切な箇所が判明

**ウェルシュ菌食中毒の予防対策は、十分な加熱と
食品の温度管理(加熱調理後の速やかな喫食、冷却)が
重要なポイントです**

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL: 011-242-8288