

ウェルシュ菌による食中毒について

1.食中毒事例

～新潟市内の幼稚園～

【原因食品】給食施設で製造した『肉じゃが』

【発症人数】摂取者604名のうち有症者397名

【製造工程】

前日午後から回転釜で加熱調理

→食缶に小分けされ**室温で1時間30分放冷後**冷蔵保管

→翌朝回転釜で10分再加熱

→**約2時間放冷後**配達

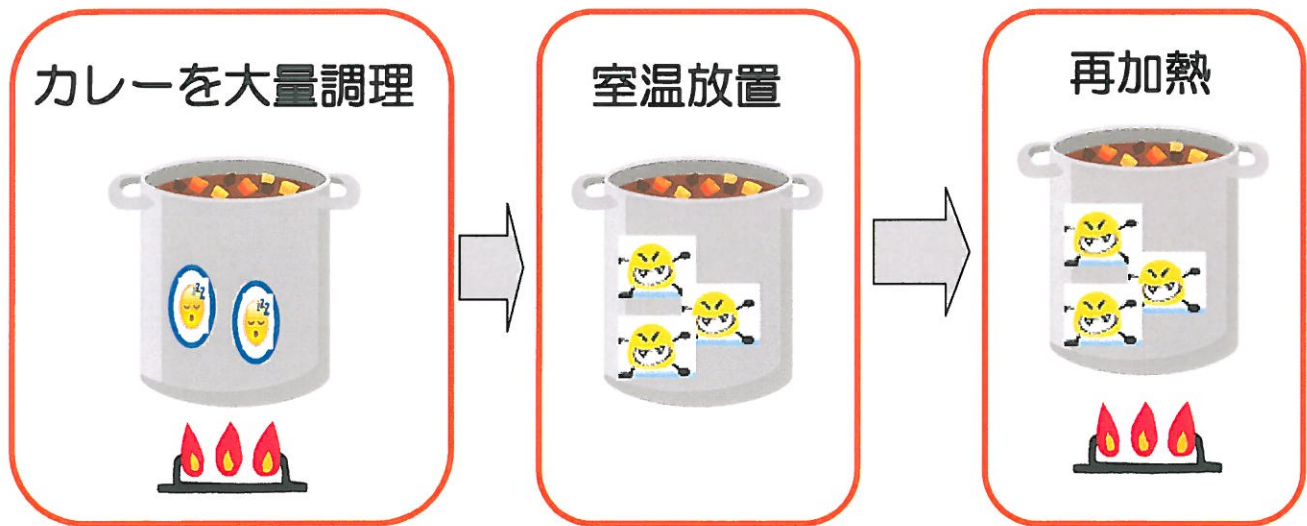
原因

- ①前日からの調理
- ②急速冷却せずに室温放置
- ③翌朝の不十分な加熱

2.ウェルシュ菌の特徴と症状

- ◆ヒトや動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く生息している
- ◆増殖しにくい環境では芽胞(殻のようなもの)を作り生き残る
- ◆芽胞は熱に強く100℃で4時間加熱しても死滅しない
- ◆12～50℃と広範囲で増殖(最適温度は43～45℃)
- ◆酸素がない状態で生育
- ◆症状は主に腹痛・下痢(潜伏期間:6～18時間)

3. ウェルシュ菌食中毒発生のしくみ



熱に弱い細菌は死滅
熱に強いウェルシュが
芽胞として残る

増えやすい温度に
下がると通常の菌体
に戻って急速に増殖

加熱不足だと菌が
残ってしまう

1gあたり
10万個以上で
食中毒発生

4. ウェルシュ菌食中毒防止対策

- ① 前日調理はしない
- ② 調理済み食品の常温放置をしない
- ③ 調理済み食品を保存する時は、小分けして急速に冷してから冷蔵庫保管する
- ④ 再加熱する場合は、十分加熱する
(中心部までよく加熱されるようかき混ぜる)
- ⑤ 食品を温めたまま保存するときは60℃以上を保つ