

ウエルシュ菌による食中毒

1.食中毒事例

- 平成29年12月 札幌市弁当製造会社
高齢者向け在宅弁当の『ホワイトシチュー』により、
53名が発症⇒営業停止5日間
- 平成30年5月 鹿部町のゴルフクラブ
バイキング形式の食事で89名が発症
⇒営業停止5日間
- 平成30年5月 福島県いわき市のホテルレストラン
牛ももステーキ・ピラフ・ミートボールなどの食事で
115名が発症⇒営業停止3日間

2.ウエルシュ菌の概要

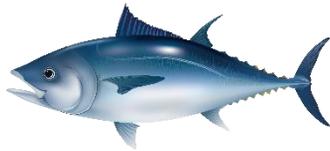
- ◆ ヒトや動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広く生息
- ◆ 増殖しにくい環境では芽胞(殻のようなもの)を作り生き残る
- ◆ 芽胞は熱に強く**100℃で1～6時間の加熱に耐える**
- ◆ 12～50℃と広範囲で増殖(最適温度は43～47℃)
- ◆ **酸素がない状態で生息**
- ◆ 潜伏期間は6～18時間(平均10時間)
- ◆ 症状は主に下痢・腹痛(嘔吐や発熱はまれ)



3.原因食品と経路



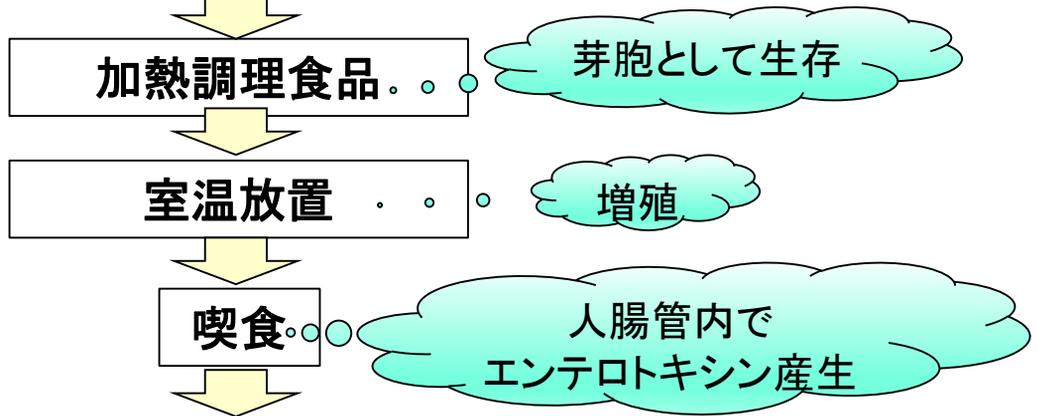
食肉



魚介類



土壌(香辛料・野菜)



カレー・シチュー・麺つゆ・煮魚・野菜煮つけなどのように、
食べる前日に大量に加熱調理され、
大きな器のまま室温放置されていた事例が多い



4.ウエ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、**小分けし急速冷却**してから冷蔵保管する
- 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時は60℃以上を保つ

