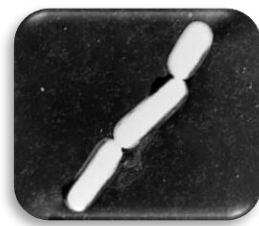


ウェルシュ菌の食中毒に注意しましょう!!

ウェルシュ菌とは

- ・人や動物の腸管、土壌、水中等広く環境中にいる細菌
- ・周囲の環境が悪くなると芽胞を作り、高温でも生存できる
- ・酸素のない環境で発育する（嫌気性）
- ・43～47℃で活発に発育
- ・カレー等の粘性の高い食品や一度に大量に作る施設での食中毒発生が多い

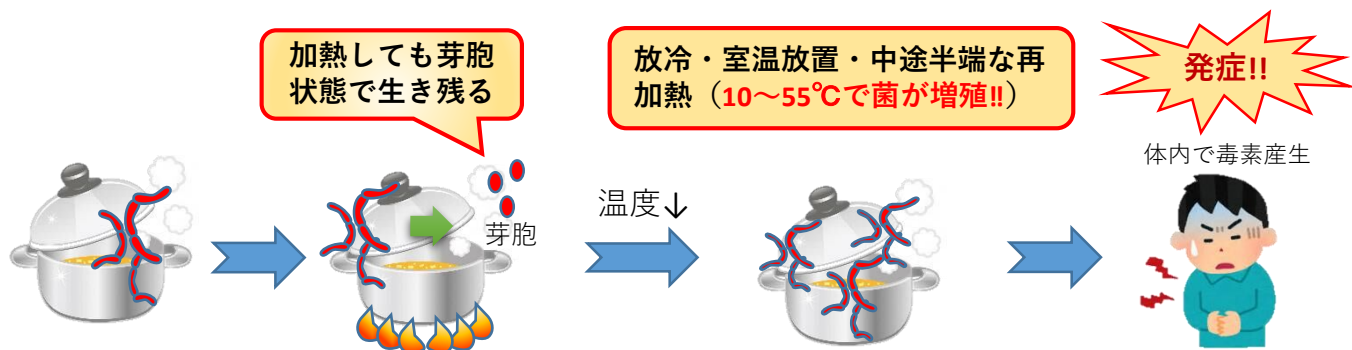


出典：国立感染症研究所HP

症状

- ・喫食後、6～18時間で発症する
- ・下痢や腹痛等の消化器症状が起きる

健康被害発生の流れ



実際の食中毒事例（県内）

発生年月	原因施設	原因食品（推定）	患者数	推定要因
平成27年6月	食堂 (社会福祉施設)	鶏の治部煮	44	調理済み食品の保管方法及び再加熱方法に問題があったと推定
平成28年12月	酒場	牛グリルステーキ又はローストビーフ	13	真空包装された冷凍肉塊を危険温度帯で解凍し、加熱不十分で提供
平成29年8月	集団給食(病院)	給食（ほうれん草のお浸し又はソテー）	28	食材の一部を長時間室温で放置
平成30年5月	弁当屋	八宝菜	19	調理から提供までの保管方法
平成30年7月	仕出し屋	弁当（肉味噌担々麺など）	96	嫌気状態での食品の保管
平成31年3月	旅館・食堂	ローストビーフ	437	製造時の緩慢な加熱及び保存温度の不備
令和2年9月	仕出し屋	弁当（カレーなど）	95	加熱調理後の冷却不良及び保管温度管理の不備

有効な対策

- ・前日調理や作り置きを避け、調理後はなるべく早く食べる
- ・再加熱をする際も十分に加熱する（中心温度75℃、1分以上）
- ・大量調理の際は、菌の発育温度帯(10～55℃)に在る時間を極力短くする（具体的には小分けして冷却したり、急速冷却する等）

静岡市保健所
食品衛生課
監視検査係
054-249-3162,3163