

ウエルシュ菌食中毒に気を付けましょう

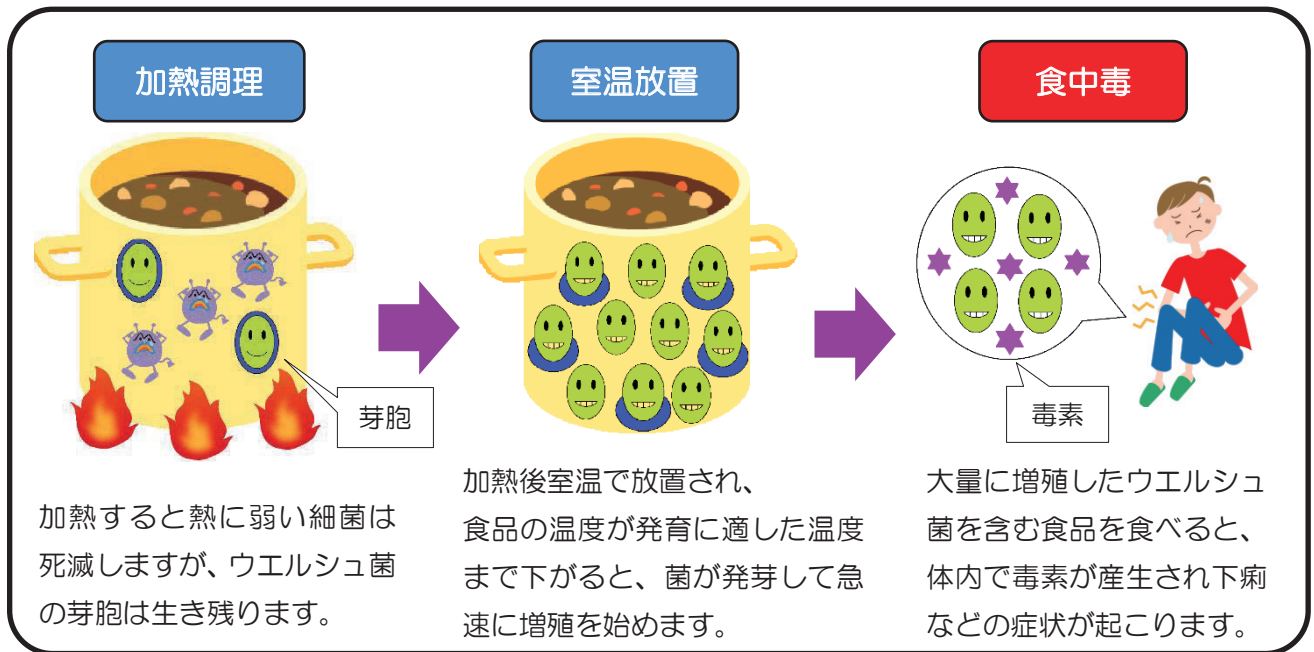
令和2年5月、都内の飲食店で調理し提供された弁当を食べた60名が、下痢、腹痛等の症状を訴えました。調査の結果、弁当の残りや患者の便からウエルシュ菌という食中毒菌が検出されました。この弁当には、提供の前々日に調理され、常温で長時間放置された具材が含まれていました。

ウエルシュ菌による食中毒は、肉、魚、野菜を使用した煮物、カレー、シチュー等を大量に調理し、その後長時間室温で保管されていた際に多く見られます。

ウエルシュ菌ってどんな細菌なの？

人や動物の腸管、土壌、水中など、自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む細菌です。家畜（牛、豚、ニワトリ）などの糞便や魚からも検出されます。

また、ウエルシュ菌は熱に強い「芽胞^{がほう}」を作るため、加熱によって他の細菌が死滅しても生き残ります。その後、食品の温度がウエルシュ菌の発育に適した温度まで下がると、発芽して急速に増殖します。



予防方法

- 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。
- 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷やしてから、冷蔵庫で保存しましょう。
- 再加熱する際は、よくかき混ぜながら中心部まで十分に加熱しましょう。

もっと詳しく知りたい方は

食品衛生の窓

で

検索

【この記事に関するお問合せ】 生活環境安全課 食品衛生担当

