



東京都多摩立川保健所 食品衛生担当
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

バックナンバー
はこちらから



～ウエルシュ菌について知ろう！～

多摩立川保健所事件簿 (手作りが売りの弁当屋さんにて)

①

～前日午後～

明日の分も
作り置き！
冷めるまで
待ってよ～



②

～前日夕方～

冷めた！
冷蔵庫に移そう



③

～翌朝～

昼の配達まで
時間があるから、
机の上に置いて
おこう♪



④

～その晩※～

消費者

お腹が…



※具合が悪くなった場合、必ずしも直前に食べた食品が原因とは限りません。

調査の結果、この事件は弁当による
食中毒と判明しました。

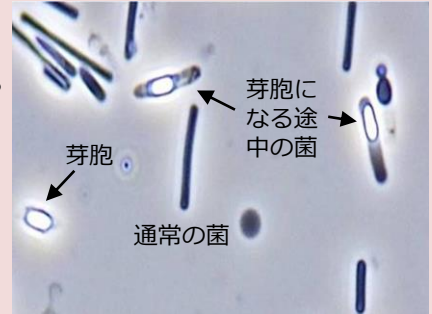


この事件の原因となった菌は何でしょうか？
なぜ、食中毒が起きてしまったのでしょうか？

原因は…すぐに冷やさなかったことによる ウエルシュ菌食中毒！

ウエルシュ菌とは…

- ・自然界に広く存在（どの食材にも付着している可能性あり）。
- ・熱に強く、芽胞となって生き残る。
- ・加熱調理終了後、20～50℃に長時間置かれることで菌が増える（常温でゆっくり冷ます間に増える）。
- ・カレー、スープなど煮込み料理で食中毒を多く起こしている。
- ・主な症状は下痢と腹痛。食べてから6～18時間（平均10時間）で発症。
- ・大量調理施設では大規模食中毒が多いが、家庭内でも発生しうる。



出典 東京都健康安全研究センターホームページ

ウエルシュ菌は、どこにでもいて熱に強い

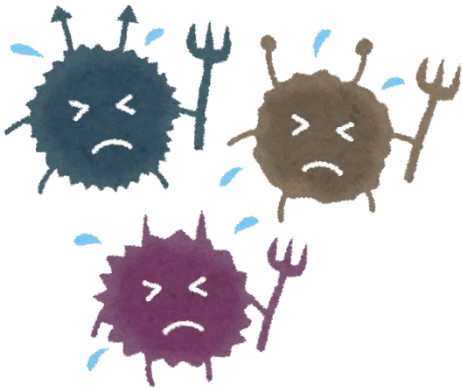


食中毒予防の三原則のうち「つけない」「やっつける」が効きにくい

最後の砦「増やさない」対策が重要！

ウエルシュ菌の弱点

- ・低い温度（冷蔵、冷凍）では増殖できない。
- ・高い温度でも増殖できない。
- ・空気が苦手



対策

- ・加熱後の温度管理は難しい
⇒前日調理は避け、**すぐに食べる！**
- ・保管する際は保温（65℃以上）or 冷蔵（10℃以下）or 冷凍保管（**常温はダメ！**）
- ・十分な加熱に加えて、**かき混ぜる**ことで空気に触れさせよう！
- ・小分けにして保管すると冷めやすく空気に触れやすい！



もっと知りたい方へ

ウエルシュ菌に関するわかりやすく面白い動画です。
ぜひご覧ください！

わたくし、ウエルシュ菌というものですが…



動画URL

