

# 食品衛生通信

令和6年6・7月号

～ 6・7月の目標 ～

## 常温だと危ない！ウェルシュ菌食中毒

気温も暖かくなり、待ちに待った観光シーズンが到来しました！  
テイクアウト用に弁当などを販売される方も多いのではないのでしょうか。  
その完成したお弁当、常温で陳列していないのでしょうか？今回は作り置き料理などで食中毒を引き起こすウェルシュ菌についてお伝えします。



### ウェルシュ菌の特徴

- ・加熱調理後、常温に置かれると増殖しやすい(増殖にかかる時間も短め)。
- ・耐熱性の殻でできた構造物(=芽胞)を作ると、加熱に強くなる。
- ・酸素のない環境を好む。



### 主な原因食品

カレー、シチューなどの煮込み料理や弁当などが過去に原因となっている。



### 症状

下痢と腹痛。食べてから6～18時間(平均10時間)で発症。



### 食中毒を防ぐには？

- ・加熱後の温度管理は難しいため、前日調理は避ける。
- ・加熱時はよくかき混ぜて、酸素を含ませ温度のムラもなくす。
- ・加熱調理後、保管する際は常温に置かず、小分けして冷蔵庫などで急速に冷ます。
- ・提供時は十分に再加熱して、芽胞になっていない菌をやっつける。
- ・早めに食べてもらうよう、お客様にお知らせする。



### 問合せ先

島しょ保健所大島出張所

TEL 04992-2-1436

島しょ保健所三宅出張所

TEL 04994-2-0181

島しょ保健所大島出張所新島支所

TEL 04992-5-1600

島しょ保健所八丈出張所

TEL 04996-2-1291

島しょ保健所大島出張所神津島支所

TEL 04992-8-0880

島しょ保健所小笠原出張所

TEL 04998-2-2951