

食品衛生通信

令和3年10・11月号

～ 10・11月の目標 ～

ウエルシュ菌食中毒を防ごう！

ウエルシュ菌食中毒は、一度に大量の患者が出ることで有名です。コロナ禍でテイクアウト需要が増え、ウエルシュ菌食中毒の危険性が高まっています。今こそ、ウエルシュ菌について学び、食中毒を防ぎましょう。

● ウエルシュ菌の特徴

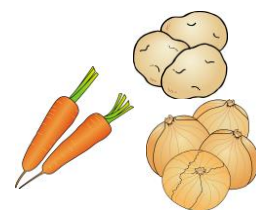
食中毒予防の基本は「つけない」「ふやさない」「やっつける」ですが・・・

埃や土の中など、どこにでもいる (つけない ▲)

発育可能温度は 12～50℃ (ふやさない ○)

熱や消毒剤で芽胞を殺菌できない (やっつける ▲)

➡ 「ふやさない」が最も重要です！



● 実際の食中毒事例

令和元年、とある給食施設にて。

野菜スープを寸胴で製造。その後水と氷を入れたバットで2時間冷却した後冷凍。数日後、調理に使用した。調理時は十分な再加熱を行っていたが・・・喫食者198名中76名が発症！！

原因 = 製造時のゆっくりとした冷却



● 「ふやさない」ために

- ① 冷蔵は迅速に行う (12～50℃の時間を短く！)
- ② 前日調理は避け、調理品は一度に大量に作らない
- ③ 保温は55℃以上で行う

小分けも◎

特にカレーや肉じゃがのような、温め続けると焦げやすいものは、鍋全体を55℃以上で保温することがむずかしい。一度に大量に作り、長時間保温販売する場合には特に気を付けましょう。

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