

ウエルシュ菌 食中毒に注意!

～大量調理では特に注意を～



ウエルシュ菌とは？

- ・人や動物の腸管や土壌に広く生息しています。
- ・酸素のない状態でしか発育できない菌です。
- ・熱に強い芽胞を作るため、100℃の加熱でも生き残る特徴があります。
- ・食べ物とともに腸に達し、毒素が作られて食中毒を引き起こします。

●食中毒の特徴

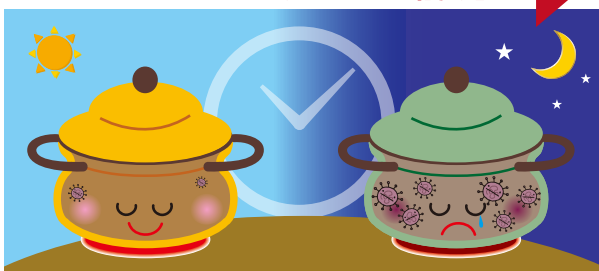
- ・主な症状として、下痢や腹痛があります。
- ・潜伏期間[※]は8～12時間です。
- ・食中毒の事件数は少ないが、大量に調理した食品を原因とするものが多く、一度に多くの方が食中毒を起こします。
- ・一般的な細菌性食中毒と同様に夏季に多発しますが、春季でも比較的多く発生します。

※潜伏期間：病原体を摂取してから症状が出るまでの期間。

●食中毒のメカニズム

大量に調理された食品(カレー、スープ、煮物など)

そのまま長時間放置



大規模食中毒

ウエルシュ菌は、加熱しても生き残り、また、酸素のない状態で増えます。大量に調理した鍋の中は酸素不足になりやすく、調理後、温度が下がると、ウエルシュ菌は急激に増えます。



予防策

- ・衛生的な調理に心がけ、調理した食品は、早く食べるようにしましょう。特に、前日に調理することは避けましょう。
- ・大量の食品を加熱調理したときは室温で放置せず、保管するときは小分けするなどして急速に冷却するようにしましょう。

「加熱済みのものは安全」という常識はこの菌にはあてはまりません。

食中毒予防の三原則

①清潔にしましょう。

- よく手を洗いましょう。
- まな板，包丁，ふきんは洗淨・消毒し，よく乾燥させましょう。

②冷蔵庫等で保存しましょう。

- 冷蔵品は 10℃以下，冷凍品は -15℃以下で保存しましょう。
- 冷蔵庫の詰めすぎは止めましょう。
- 魚介類，食肉は，10℃以下で保存しましょう。
(※刺身等の生食用魚介類は 4℃以下で保存)



③加熱しましょう。

- お肉などの食品は，
中心部まで十分加熱しましょう。(75℃，1分以上)

お問い合わせ先〔保健センター〕一覧

名 称	住 所	電 話
北 保 健 セ ン タ ー	京都市北区紫野西御所田町 56 北区総合庁舎内	432-1475 (直)
上京保健センター	京都市上京区堀川通上立売下る北舟橋町 866	432-3221
左京保健センター	京都市左京区 松ヶ崎堂ノ上町 7 番地の 2 左京区総合庁舎内	702-1268 (直)
中京保健センター	京都市中京区西堀川通御池下る 西三坊堀川町 521 中京区総合庁舎内	812-2633 (直)
東山保健センター	京都市東山区清水五丁目 130-6 東山区総合庁舎内	561-9176 (直)
山科保健センター	京都市山科区柳辻池尻町 14-2 山科区総合庁舎内	592-3489 (直)
下京保健センター	京都市下京区西洞院通塩小路 東塩小路町 608-8 下京区総合庁舎内	371-7298 (直)
南保健センター	京都市南区西九条南田町 1-2 南区総合庁舎内	681-3578 (直)
右京保健センター	京都市右京区太秦下刑部町 12 右京区総合庁舎内	861-2187 (直)
西京保健センター	京都市西京区桂良町 1-2	392-5690
伏見保健センター	京都市伏見区鷹匠町 39 番地の 2 伏見区総合庁舎内	611-1164 (直)