

食中毒対策【ウエルシュ菌】

食中毒の原因となる細菌の中には、熱に強い「芽胞（がほう）」を作る特徴を持つ細菌がいます。なかでもウエルシュ菌は、芽胞を作る代表格にあげられ、1 事例あたりの患者数が多く、しばしば大規模発生があります。

●●● ウエルシュ菌 特徴と食中毒予防のポイント ●●●

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> n 人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息している。 n 広範囲の温度域（12～50℃）で増殖するため、<u>大量調理する場合の緩慢な加熱や冷却などにより、急速に増殖する。</u> n 酸素のないところ（煮込み料理、あんかけ等）で増殖し、「芽胞」を作る。 n 「芽胞」は 100℃、1～6 時間の加熱に耐える。 n 体内（腸管）に達したウエルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。
主な症状	<ul style="list-style-type: none"> n 潜伏期間：6～18 時間（平均 10 時間） n 下痢、腹痛
過去の原因食品	<ul style="list-style-type: none"> n 多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、野菜煮付け等）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> n 調理した食品は、調理後、早めに食べる。 n <u>*加熱調理食品を保温する場合は55℃以上の温度で行う。</u> n 冷蔵で保存する場合は速やかに冷却し、<u>10℃以下で保存する。</u> →*<u>小分け容器に入れ、冷蔵庫で保管する。</u> n 食品を再加熱する場合は十分に加熱する。ただし「芽胞」は加熱しても死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。

前日調理を避け、室温放置しない

○ ウエルシュ菌が増殖する時間を与えない

《当てはまる事項があれば要注意！》

- 前日に調理又は仕込みをしている（小分け、冷蔵保管をしていない）
- 料理を大鍋のまま常温保管している（加熱調理後の温度管理*をしていない）
- 1 度に調理する量が多い * 予防方法 参照