

知って  
得する!

# たべもの安全情報

第39号

令和5年6月発行

東京都西多摩保健所 生活環境安全課  
食品衛生第一担当 (0428 - 22 - 6141)  
食品衛生第二担当 (042 - 596 - 3113)

## 加熱した食品でも、食中毒! …その名は「ウエルシュ菌」

多くの食中毒細菌は十分に加熱すると防ぐことができますが、加熱することで熱に強い芽胞という状態で生き残る細菌があります。その1つであるウエルシュ菌は、令和4年の東京都で発生した食中毒で最も患者数の多かった食中毒細菌です。

西多摩保健所管内でも、令和4年に高齢者施設で2件の食中毒が発生してしまいました。そのようなウエルシュ菌を今回はご紹介します。

### 令和4年食中毒患者数トップ5(東京都内)

病因物質	患者数	件数
ウエルシュ菌	173	5
ノロウイルス	100	6
カンピロバクター	81	19
アニサキス	63	62
黄色ブドウ球菌	34	4



ハッハッハ〜  
芽胞がある  
から、加熱さ  
れても大丈  
夫なのだ!

### ウエルシュ菌とは

人や動物の腸管、土壌、水中など広く分布し、酸素の少ない環境を好む細菌で、食品では、特に食肉(牛、豚、鶏肉など)の汚染率が高いです。熱に強い芽胞を作り、この芽胞は100℃で1時間から6時間の加熱にも耐えるものもあります。加熱により酸素が追い出された食品中で、生き残った芽胞は発芽し、広域の温度帯(12℃から50℃)で発育し、30℃から47℃で発育が旺盛となります。

### 原因食品

肉類、魚介類、野菜などを使用した煮物や煮物を使用した弁当などが多いです。カレー、シチューなど大量に加熱調理され、冷却に時間のかかる状態となる食品が原因となります。

### 症状

潜伏時間が約6時間から18時間で、腹痛、下痢を起こします。

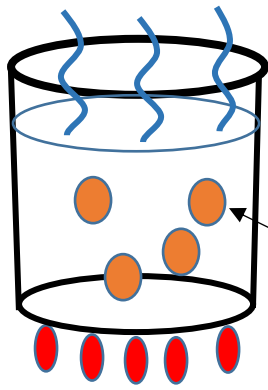


## ウエルシュ菌による食中毒発生の仕組み

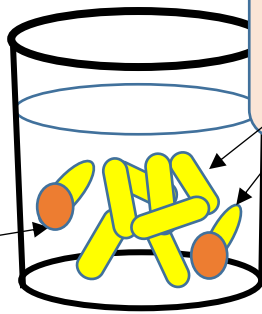
加熱調理

適温状態の継続

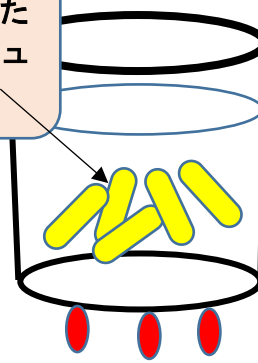
再加熱不足



芽胞



発芽した  
ウエルシュ  
菌



食  
中  
毒

下痢  
腹痛  
など

加熱すると熱に弱い菌は死滅し、熱に強いウエルシュ菌の芽胞が生き残る

発芽したウエルシュ菌は適温(30℃から47℃)で、急激に増殖する

しっかり、中心部まで再加熱しないと菌が生き残る

大きい鍋は冷めにくい

## ウエルシュ菌による食中毒予防法

- 前日調理、室温放置は避け、なるべく早く食べる。
- やむを得ず保存する場合は、
  - ・小分けするなどして急速に冷却し、10℃以下で保存する。
  - ・食べる前によくかき混ぜながら、中心部まで十分に再加熱する。



あらかじめ調理しておくことを前提とした施設ではどのように管理していますか？

そのような施設\*では、冷却は加熱終了から30分以内に開始し、90分以内に0℃から3℃に到達させ、保管も0℃から3℃で行うこととされています。また、冷却時の中心温度を測定し、冷却時間、温度を記録することになっています。

\*「医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」からの抜粋

より詳しく知りたい方は...

東京動画で「わたくし、ウエルシュ菌というものですが...」

<https://tokyodouga.jp/gqthbsgqu-s.html>

をご覧ください

検索サイトで

東京動画 ウエルシュ菌

と検索



食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」(東京都の食品安全情報サイト)

・知って安心〜トピックス〜: [https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報: <https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>