

# 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？

- ・人や動物の腸のほか、土壌や下水などの自然界に広く生息しています。
- ・酸素のない状態でしか増えることのできない菌です。
- ・菌体内で熱に強い殻（芽胞）を作るため、100℃の加熱でも一部が生き残ります。
- ・食べ物とともに人の腸に達し、腸で毒素を作り、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6～18時間です。
  - ・食中毒の発生件数は少なくとも、大量に調理した食品が原因となり、一度に多くの患者が発生する傾向があります。
  - ・一般的な細菌性食中毒と同様に夏季に多発しますが、春季の発生も比較的多く、全国的には冬期にも数件の発生があります。
- ※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。

食べる前に温め直しても、一度増えたウエルシュ菌の芽胞は死滅せず、食中毒を引き起こすことがあります。



500人以上の被害が出た  
ウエルシュ菌による  
大規模食中毒が

平成26年度  
患者数：900人  
平成30年度  
患者数：621人



京都市内で、過去に2回発生しています。  
裏面の予防策を読んで念入りな対策を！！

# ウエルシュ菌による食中毒予防対策

- ・衛生的な調理を心掛け、調理した食品は、なるべく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。
- ・一度に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3原則

### 1 菌をつけない

- ◆他の食品と分けて食肉を保管
- ◆まな板・包丁・ふきん等の洗浄、熱湯や逆性石けん等での消毒
- ◆肉用・野菜用等のまな板・包丁等の使い分け
- ◆二次汚染を避けるため、食肉を触った後の手の洗浄・消毒



### 2 菌を増やさない

- ◆保管時の確実な温度管理  
(冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下)
- ◆調理後の速やかな食品提供



### 3 菌をやっつける

- ◆食品の中心部までの十分な加熱  
(75℃ 1分)



## お問合せ先 一覧

名称	電話	所在地
医療衛生センター	北区, 上京区, 左京区, 東山区担当	<p>京都市中京区御池通高倉西入 高宮町200番地 千代田生命京都御池ビル6階</p>
	中京区, 下京区担当	
	山科区, 南区, 伏見区担当	
	右京区, 西京区担当	

詳しくは [京都市 ウエルシュ菌食中毒](#)

検索



京都市  
CITY OF KYOTO



発行：京都市保健福祉局 医療衛生推進室健康安全課  
京都市印刷物第304826号  
平成30年12月発行

※この印刷物が不要になれば「雑がみ」として古紙回収等へ！