

その料理…

# ウエルシュ菌が 増えていませんか？

～ウエルシュ菌食中毒が増加しています～

食中毒全体の発生件数が減少する中、ウエルシュ菌食中毒は前年より3割増加しています

## ウエルシュ菌とは？



自然界に広く生息し  
肉や野菜にも  
付着しています



熱に強い芽胞という殻を作ると  
100℃で加熱しても  
死にません



菌が増殖した食品を食べると  
下痢・腹痛・吐き気などの  
食中毒を引き起こします

▶▶ 特に大量に調理・保存された食品での食中毒が多発

## ウエルシュ菌食中毒を防ぐには？



ウエルシュ菌が好む条件  
(無酸素、43～45℃)では  
10分毎に菌が倍増

たった1個のウエルシュ菌が  
3時間40分で  
食中毒を起こす菌量に！

※再加熱する場合の注意点は裏面へ

▶▶ 「菌を増やさない」ことが重要です！



温かいますぐ提供



小分けして放冷  
+急速冷却

# 🍲 ウエルシュ菌食中毒の発生状況

令和3年は全国で30件（患者1,916人）発生し、そのうち横浜市内では1件（患者14人）発生しました。

令和3年に全国で発生した食中毒の総件数は過去20年間で最も少なくなりましたが、ウエルシュ菌食中毒発生件数のみ前年（令和2年：23件）より3割増加しています。

ウエルシュ菌食中毒は、原因食品として肉、魚、野菜を使用した煮込み料理や、煮物を使用した弁当などが多く報告されています。また、カレーやシチュー、スープなどのように、大量に加熱調理され、大釜などのまま室温で放冷される食品でも発生しており、患者数が多くなる傾向があります。

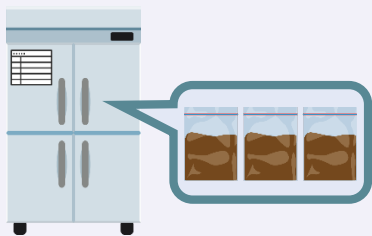
## ➡ ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

### 基本の対策

- ☑ 調理後、**速やかに提供**する

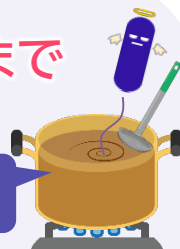


- ☑ **すぐに提供しない場合は小分けして放冷、急速冷却**  
**長時間の常温放冷はしない**



### 再加熱する場合

- ☑ **よく混ぜて中心部までしっかり加熱**



ウエルシュ菌は酸素が嫌い

- ☑ 再加熱時も**中心温度を測定**



スチームコンベクションによる再加熱時の加熱ムラが食中毒の原因となった事例あり！  
使用する場合は複数箇所**中心温度の測定を！**

食品衛生に関するご相談やお問い合わせは、営業を行う区の福祉保健センター生活衛生課で受け付けています。

窓口	所在地	電話番号	窓口	所在地	電話番号
鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871
神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370
西区	西区中央1-5-10	320-8442	緑区	緑区寺山町118	930-2365
中区	中区日本大通35	224-8337	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463
南区	南区浦舟町2-33	341-1191	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361	栄区	栄区桂町303-19	894-6967
旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451
磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751