

加熱調理後も油断は禁物!  
知っていますか?

# “ウエルシュ菌食中毒”のこと

ウエルシュ菌は、別名、“給食菌”と呼ばれ、カレーやシチュー、豚汁など、大量に調理された食品で食中毒が発生しやすいため、1事件当りの患者数が非常に多い\*のが特徴です。今回は、ウエルシュ菌食中毒の発生メカニズムを考えてみましょう。



\*過去15年間の食中毒事件数・患者数の累計より算出



ウエルシュ菌は、自然環境に広く分布し、様々な食材に付着しています



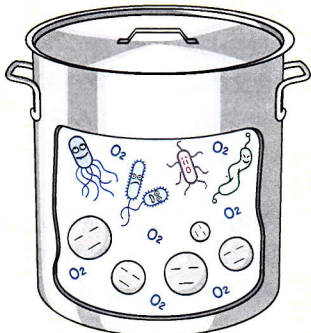
“芽胞”といえます

普段は自分を守る殻を被って、じっとしていますが...

住む環境が良くなると、殻を破って増殖を始めます

## こうして起こる! ウエルシュ菌食中毒

加熱前



食材には様々な細菌がありますが、その中に殻を被ったウエルシュ菌もいます。

加熱時



殻を被ったウエルシュ菌は熱に強いので、生き延びます。さらに、大鍋の中は酸素が少ない状態となり、本菌にとって好都合になります。

冷却不足・室温放置

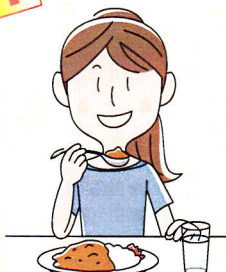


12～50℃に長く置かれると、加熱の刺激を与えられたウエルシュ菌が顔を出し大量増殖、食中毒を引き起こします。

ウエルシュ菌食中毒の予防は

ズバリ“菌を増やさない”こと!

1 早期の喫食



調理後できるだけ早く食べる

2 迅速に中心まで冷却



60分以内に中心が10℃付近で!  
[大量調理施設衛生管理マニュアル]より

3 保存は10℃以下、55℃以上



小分けし、冷蔵庫の上段に置く

10℃以下キープ!

55℃以上キープ!



ビュッフェ形式は特に注意!