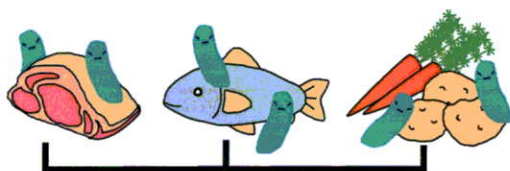


# 大量調理といえは？。。。ウエルシュ菌！

近年、食中毒といえは「ノロウイルス」「カンピロバクター」が2大巨頭として存在していますが、給食施設に限定した統計（事件数）をみると、ノロウイルスが全体の約4割を占め、その次点となるのが実は「**ウエルシュ菌**」です。令和2年には、ノロウイルスを追い抜いて発生件数1位（給食施設）となっていることをご存じでしたか？ノロウイルスや他の食中毒菌の対策とともに、ウエルシュ菌対策にも力を入れましょう！

## ウエルシュ菌とは？

- 動物の腸管や土壌中など自然界に広く存在する
- 芽胞（がほう）という殻を作ることで、高熱にも耐えられる
- 40℃前後で活発に増殖する
- 酸素を嫌う
- 潜伏期間は6～18時間、主な症状は腹痛と下痢



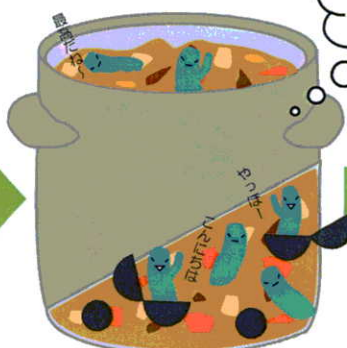
食品では肉や魚、根菜類が汚染されている可能性が高い

加熱

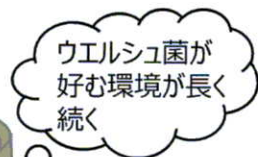
常温放置



加熱調理により、他の細菌が死んでも、熱耐性のある芽胞を作るウエルシュ菌は生き残る。

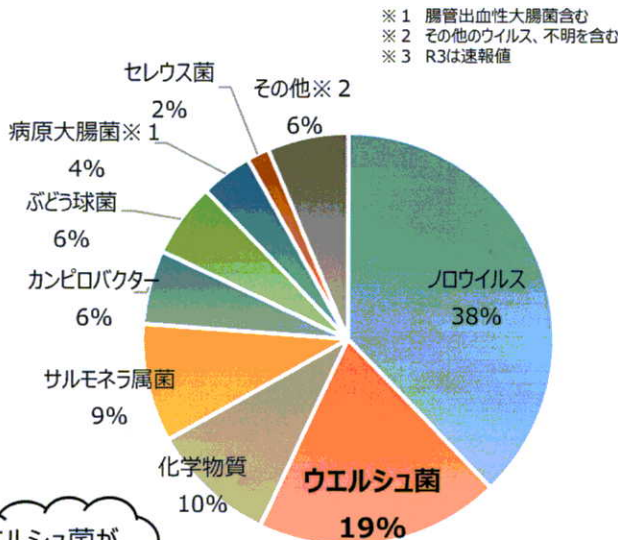


大量調理品は、中心部は酸素のない状態で徐々に冷めていく  
↓  
ウエルシュ菌は急速に増殖する。



食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食品とともに体内に入り、小腸内で増殖し、菌が芽胞型に移行する際にエンテロトキシン（毒素）が産生され、下痢などの症状が起きる。

H29～R3※3  
全国食中毒統計（給食施設・事件数）



※1 腸管出血性大腸菌含む  
※2 その他のウイルス、不明を含む  
※3 R3は速報値

## ウエルシュ菌対策 **重要なのは、ウエルシュ菌を増やさないこと！！**

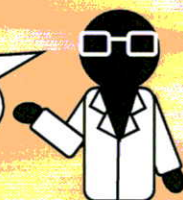
菌が増えやすい温度の時間帯を最小限にします。

- ◎調理したものはすぐ食べる。
- ◎保存する場合は速やかに冷却する。  
→小分けし、冷蔵庫に入れる。  
→厚みのない容器に移し、保冷剤等の上で冷却する。
- ◎調理時はよくかき混ぜ、空気（酸素）を送る。

十分に再加熱を行うことも効果があります。

**室温放置は  
厳禁です**

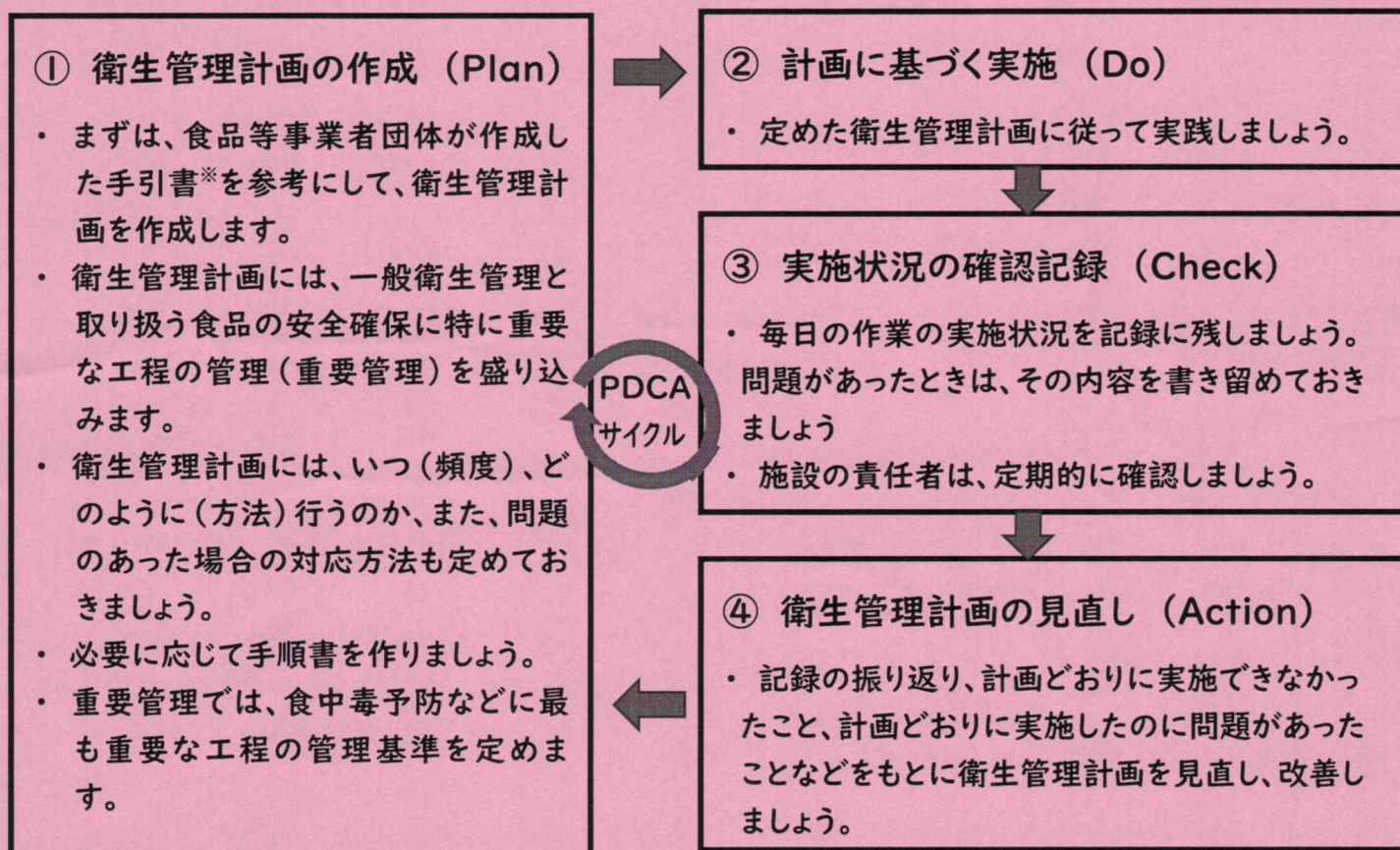
真空包装品による事故も増えていきます。  
真空包装を過信しないで！



やっていますか？

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理！

改正食品衛生法に基づき令和3年6月1日から、原則、すべての食品等事業者は、取り扱う食品や施設の規模に応じて「HACCPに基づく衛生管理（大規模事業者等）」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模事業者等）」に取り組む必要があります。



まずは①～③に取り組んでいただき、それができたら、④にもチャレンジ！  
お店の実態に合った、よりよい衛生管理計画になるよう、定期的に見直しをしましょう！

※ 食品等事業者団体が作成した手引書はこちら →



HACCPは、  
自主衛生管理の  
手法の1つだよ！

厚生労働省 業種別手引書

検索

【問い合わせ先】

宝塚市東洋町2番5号

兵庫県宝塚健康福祉事務所食品薬務衛生課

Tel : 0797-62-7313

Fax : 0797-74-7095