

夏場に多発！

ウエルシュ菌食中毒に注意

ウエルシュ菌とは

※1 芽胞を形成する偏性嫌気性の細菌で、ヒトや動物の腸管内・土壌・下水・食品・塵埃等、自然界に広く分布しています。

※1：増殖に不適な環境になると形成される固い殻。乾燥・薬剤・熱（100℃以上）にも耐える。温度・湿度等の条件が整うと発芽し、増殖する。

※2：酸素のない又は少ない環境で増殖する。

主な原因食品

- ・大量調理されたカレーやシチューなどの「煮込み料理」



特に注意してください！

- ◆ 大量調理施設（集団給食施設など）
- ◆ 前日調理
- ◆ 室温放置

ウエルシュ菌食中毒が起こる仕組み



加熱しても芽胞は生き残る

室温で放置



食品が徐々に冷却していく間に芽胞が発芽し、**増殖**
(至適発育温度 43～45℃)

喫食



お腹の中で**毒素**を産生
下痢・腹痛
(6～18時間後)

ウエルシュ菌による食中毒を防ぐために

ウエルシュ菌による食中毒を予防するためには『菌の増殖を抑制すること』及び『再加熱により発芽細菌・毒素を不活化させること』が重要です（発芽細菌と毒素は75℃1分の加熱で不活化します）。また、ウエルシュ菌は酸素を嫌う性質を持つため、食品を空気に接触させることも有効です。具体的には、次の3つのポイントに気を付けましょう。発芽細菌とは、芽胞が発芽した状態のことをいいます

①前日調理は避ける

月曜日 火曜日



②再加熱するときは、よくかき混ぜ空気を送りながら加熱する



③料理を保存するときは、浅い容器に小分けして素早く冷やす



ウエルシュ菌だけ
じゃない！！

細菌性食中毒を予防しましょう

夏場には細菌が原因となる食中毒が多発します！

食中毒予防の3原則を組み合わせて対策しましょう！！

原因細菌

- ・カンピロバクター
- ・サルモネラ属菌
- ・黄色ブドウ球菌
- ・病原大腸菌
- ・ウエルシュ菌など

食中毒予防の3原則

①つけない！

- 調理前は手洗い・手指消毒をする
- 食品を食材ごとに区別して保管・保存
(例：生肉と野菜の区別など)
- 調理器具の洗浄・殺菌消毒
- 保存中の食材が細菌に汚染されないように、
密封容器に入れたりラップをする



②ふやさない！

- 調理中の食品や残り物を放置しない
- 冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下で保存
する

※細菌は冷蔵庫に入れてもゆっくり増殖
するため、早めに食べるのが重要



③やっつける！

- 中心部を75℃で1分間以上加熱



吹田市
Suita City

〔お問い合わせ先〕
吹田市健康医療部衛生管理課（保健所内）
〒564-0072 吹田市出口町19-3
電話：06-6339-2226



吹田市イメージキャラクター
ずいたん