

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～



## 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6年は全国で43件（患者1,889人）発生し、そのうち横浜市内では1件（患者22人）発生しました。

令和6年に全国で発生したウエルシュ菌食中毒は過去20年で最も多い発生件数となっています。

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。

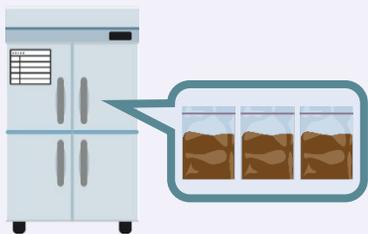
## ➡ ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

### 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オーブ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