



ウエルシュ菌による食中毒は、季節に関係なく年中発生しています。飲食店や老人ホーム、仕出し屋など大量調理を行う施設ではウエルシュ菌が増殖する条件が揃いやすく、食中毒が多く発生しています。

ウエルシュ菌とは？

健康な人や動物の腸内や、土壌、海、河川、下水等の自然界に広く生息する細菌です。酸素のないところで増殖し、その際に毒素を産生します。また、ウエルシュ菌が形成する芽胞は、熱に強い性質をもち加熱に耐えます。潜伏期間は喫食後 6～18 時間ほどで、主に下痢や腹痛を引き起こします。

食中毒となる原因は？

加熱後、室温に長時間保温された食品が原因となりやすいため、煮物や大鍋料理(中心部に酸素がない状態)のスープ、カレーなどで発生する事例が多くみられます。毒素は易熱性のタンパク質で、熱(60℃ 10 分)や酸(pH4 以下)で容易に不活化されますが、ウエルシュ菌の芽胞は、100℃ 1 時間以上加熱しても生き残る可能性があります。



予防方法は？

前日調理は避け、食べられる量を調理し、当日中に早めに食べることが基本です。

- ✓ 調理後はすぐ食べます。
- ✓ 調理後に保管する場合は冷却します。冷めにくい場合は容器に小分けし、あら熱を取って、冷蔵保管します。
- ✓ 再加熱は、よく混ぜながら十分に(中心温度 75 度 1 分以上)加熱します。



安全な製品の提供には、定期検査がおすすめ！

定期的な食品検査は、食材の汚染状況や製造現場の環境が推測できることから、食中毒を事前に防ぐ手がかりとなります。

微生物検査.COM を運用するマイラボ食品検査センターでは、ウエルシュ菌を含む様々な食品微生物検査を承っております。お気軽にお問い合わせください！

■ お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボ HP はこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

SUZUKA 株式会社スズカ未来

