

緊急食品衛生情報

平成30年5月30日号

大津市保健所

滋賀県内の福祉施設で ウエルシュ菌食中毒が発生！

長浜市内の福祉施設で調製された給食を喫食した複数人が体調不良を起こしているとの情報が入り、長浜保健所が調査した結果、発症者に共通する食事が当該施設での食事のみであること、複数の発症者の検便からウエルシュ菌が検出されたことから、保健所は5月28日付けで当該施設を原因とする食中毒と断定し、施設に対して営業停止処分を行いました。

調理後の温度管理を徹底し ウエルシュ菌食中毒を防ぎましょう！

ウエルシュ菌は、人や動物の大腸内に生息し、土壌や下水等にも存在しています。芽胞という殻を形成すると熱に強くなり、100℃1～6時間の加熱にも抵抗性を示します。ウエルシュ菌が付着した食品を大鍋などで大量に調理し放置すると、食品の中心部が酸素のない状態になり、酸素を嫌うウエルシュ菌にとっては好ましい状態になります。食品が12～50℃の温度域になるとウエルシュ菌は増殖して毒素を出し、食中毒を引き起こします。

☆食中毒予防のポイント☆

1 調理後は速やかに提供

前日調理を避け、加熱調理後はなるべく早く提供できるように調理プランを立てましょう。

2 冷却は速やかに

調理後冷却する場合は、小分けして冷蔵庫に入れるなどして、ウエルシュ菌が増殖しない温度に速やかに到達するようにしましょう。

3 よくかき混ぜ、よく火を通す

食べる前に再加熱する場合は、しっかりかき混ぜて中心まで十分に火を通しましょう。

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話 077-522-8427
FAX 077-525-6161
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp