

Vol.  
23

# Cleanpedia

## クリーンペディア



季節のかわり目  
美味しいものをたくさん食べたいケロ～

カエルくん！2日目のカレーや作り置き  
の煮込みには気をつけて！！



### 加熱しても死滅しない！？ 油断大敵なウエルシュ菌とは



#### 2022年 食中毒病因物質と患者数

その他の病原大腸菌 ※100名未満は除く

事件数：2件

患者数：200人

ぶどう球菌

事件数：15件

患者数：231人

サルモネラ属菌

事件数：22件

患者数：698人

カンピロバクター・  
ジェジュニ/コリ

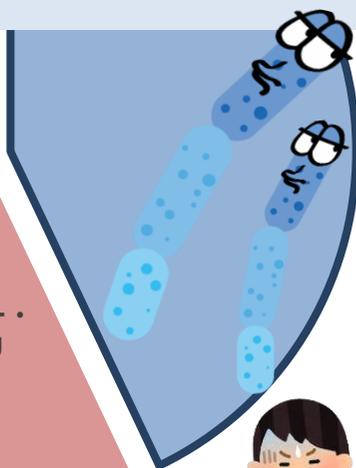
事件数：185

患者数：822人

#### ウエルシュ菌

事件数：22件

患者数：1467人



年間を通して発生する食中毒は  
冬場はウイルス性、夏場は細菌性を  
原因とするものが多いです。

左の図は、昨年の細菌を原因とした  
食中毒事件の患者数を表したグラフ  
です。

事件件数は少ないものの、患者数が  
最も多いのがウエルシュ菌という  
ことが分かります。またウエルシュ菌  
は細菌ではありますがその特性から  
**季節を問わず発生**するので特に注意  
が必要です。

症状としては**腹痛・下痢**がみられます。  
発熱・嘔吐はほとんど無く、発症1～2日  
で回復することが多いです。



## NEWS

2023年5月上旬には、病院内の職員食堂でウエルシュ菌による集団食中毒が発生しました。職員72人が下痢や腹痛などの症状を訴え、このうち18人からウエルシュ菌が検出されました。（原因食品は未特定）

出典・参考：堺市ホームページ

なぜ食中毒は起きてしまうのか！ウエルシュ菌の特徴と予防策を確認しよう



Recommend

除菌・除ウイルス効果がアップ!!  
手指用殺菌洗浄剤

2023年リニューアル/  
セーフメイトノOCS



医薬部外品

手指消毒用速乾性アルコール

手指用アデチールH2

指定医薬部外品



主成分：エタノール

洗浄と除菌・除ウイルスが  
同時にできる

キャプテン  
マルチガードAgプラス



※製品についての詳細は  
営業員までお尋ね下さい。

# ウェルシュ菌ってどんな菌??

どこにでも生息している  
自然界に常在するため汚染を根絶するのは困難。

**熱に強い!!**

耐熱性の芽胞(殻のようなもの)を形成し、  
100℃で1~6時間の加熱でも死滅しない。しかし芽  
胞形成時に作られる毒素は**熱に弱い**ので、食べる直  
前に充分に加熱しましょう。

加熱調理後の**常温放置**で増殖する

酸素がない状態かつ、食品の温度が発育に適した温度  
(12~50℃・至適温度：43~45℃)まで下がると急速に  
増殖する。菌を多量に摂取し、腸内で毒素を作り出すと食  
中毒を発症する。

主な原因食品はカレー・シチュー・スープなど肉類、  
魚介類、野菜を使用した煮込み料理。飲食店や仕出し  
屋、学校などの**大量調理**を行う施設で、大勢の感染者  
を出す事例がありました。



厚生労働省

↑↑↑

大量調理施設衛生管理マニュアル

## 食中毒を事前に防ぐ!!

## 菌を増やさない・やっつけるを意識しよう

### 加熱調理を作った後は・・・

#### 増やさない



👉 できるだけ早く食べる  
前日調理や**常温のまま**長時間放置するこ  
とは避けましょう。



👉 保温する際は、温度管理をしっかりと  
ウェルシュ菌が増殖できない**55℃以上**を保ちましょう。



👉 小分けして保管する  
短い時間で温度が下がるよう、**底の浅い容器**に小分けし  
冷蔵庫(10℃以下)で保存しましょう。

#### やっつける



👉 保存した料理を食べる際は、**混ぜる&加熱**する  
ウェルシュ菌は酸素に弱いので、よく混ぜて空気に触れさせ  
ましょう。また中心部まで充分に**加熱(60℃10分以上)** しましょう。

出典・参考：農林水産省「煮込み料理を楽しむために～ウェルシュ菌に気を付けて～」、  
厚生労働省「細菌による食中毒」、東京福祉保健局「食中毒を起こす微生物」

## ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台2-5-12 NMF駿河台ビル ☎03(3816)1275  
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104  
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815  
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴビル ☎052(582)3855  
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞆本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220  
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビュウK・Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <https://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。