

食品衛生 FAX 通信

令和8年8・9月号

各食品取扱い店 店長 様

～ 8・9月のお知らせ ～

ウエルシュ菌による食中毒を防ぎましょう！

【ウエルシュ菌とは】

特徴	● ヒトや動物の大腸の中にいる菌で、食品では、特に食肉の汚染率が高い →ごく当たり前に料理に入ってくる！ ● 熱に強い「芽胞」をつくる（100℃、60 分間以上の加熱に耐える） →加熱調理をしても生き残る！再加熱をしても生き残る！ ● 酸素が嫌いで、43～47℃だと急速に増殖する →大きな鍋で大量に調理し、ゆっくり冷やすと大量に増える！	
症状	腹痛、下痢など	
潜伏期間	約 6～18 時間（平均 10 時間）	
注意したい食品	加熱後にゆっくり冷める食品、大量調理品など（例：カレー、シチュー、煮物等の総菜）	

【調理・提供するときに確認したいこと】

項目	対応例
☐ 室温放置しない	調理後は速やかに提供もしくは冷蔵で保存し、ウエルシュ菌を増やさない。
☐ 早く冷やす	鍋のまま置かず、浅い容器・バットに小分けするなどして、急速に冷やし、ウエルシュ菌を増やさない。

ウエルシュ菌は、食品中で増やさないことが最も重要です。特に夏場は、調理後の冷却に時間がかかりやすく、菌が増殖しやすい時期です。調理後の速やかな冷却、適切な保管、提供前の再加熱を徹底しましょう。



問合せ先

島しょ保健所大島出張所	TEL 04992-2-1436	島しょ保健所三宅出張所	TEL 04994-2-0181
島しょ保健所大島出張所新島支所	TEL 04992-5-1600	島しょ保健所八丈出張所	TEL 04996-2-1291
島しょ保健所大島出張所神津島支所	TEL 04992-8-0880	島しょ保健所小笠原出張所	TEL 04998-2-2951