

～給食施設の皆さんへ～

ウエルシュ菌食中毒を予防しましょう

東京都西多摩保健所 生活環境安全課

食品衛生第一担当 (0428 - 22 - 6141)

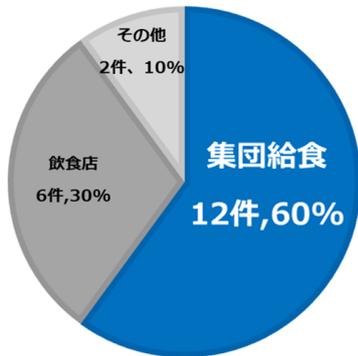
食品衛生第二担当 (042 - 596 - 3113)

令和4年に管内の集団給食施設で、ウエルシュ菌による食中毒が2件発生しました。これらの食中毒の原因は調理中や配膳時の温度管理不備と考えられたことから、管内集団給食施設を対象に衛生管理の実態調査を実施しました。調査結果をもとに給食施設におけるウエルシュ菌食中毒対策を説明します。

1. ウエルシュ菌の特徴

✓ 給食施設で食中毒が多く発生！

都内で発生したウエルシュ菌による食中毒の6割は給食施設で発生しています。



(平成31年から
令和5年までの統計)

✓ 加熱しても生き残る！

熱に強い芽胞を形成し、12℃から50℃(特に43℃から47℃で急激に増殖)で発芽し、増殖します。芽胞は100℃の加熱でも死滅しません。

食中毒予防のためには、「加熱調理後速やかに冷却する」・「調理後の食品は10℃以下または65℃以上で保管する」など、**温度管理を徹底し、ウエルシュ菌が増殖しやすい温度に長時間食品を置かないようにしましょう。**

2. 調査結果から見た、給食施設でのウエルシュ菌による食中毒予防ポイント

調査結果をもとに、ウエルシュ菌による食中毒予防のポイントを4点まとめました。自身の施設で実施している衛生管理が十分であるか、手引書等を参考に見直してみましょう。

(1) 食事の冷却時の温度管理

- ・冷却方法の具体的なルールがない
- ・「鍋ごと冷却する」などの冷却ルールはある。(具体的な時間や温度のルールではない) という施設がありました。



食中毒菌が増殖する危険温度帯(10℃～60℃)に食品が長時間保管されていませんか？

危険温度帯を速やかに通過させるために…

ポイント

- ◎ 手引書等を参考に、**冷却方法のルールを設けましょう。**

(参考) 「30分以内に中心温度を20℃付近(又は60分以内に中心温度を10℃付近)にする」
(大量調理施設衛生管理マニュアル)

- ◎ 速やかに温度が下がっているか、中心温度計を用いて確認するなど

設定したルールの検証を行きましょう。

