

知って  
得る!

# たべもの安全情報

第43号

令和6年7月発行

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)

西多摩保健所では、大量調理を行う飲食店や集団給食施設を対象に、**調理済み食品の温度管理についてアンケート調査を行いました**。今回は社会福祉施設や病院等の給食施設についてのアンケート結果をまとめました。その結果、調理から提供までの温度管理において課題が見えてきました。ウエルシュ菌食中毒を予防する観点から、**ウエルシュ菌の特徴と調理から提供までに気を付けていただきたい点**をまとめました。

## ウエルシュ菌の特徴について

### 特徴1 加熱調理をしても死滅しない

ウエルシュ菌は加熱の際、熱に強い芽胞という状態で生き残る特徴があります。そのため、家庭で行われる通常の加熱調理では完全にやっつけることはできません。生き残ったウエルシュ菌は、12～50℃で増殖しますが、特に43～47℃で急激に増殖します。

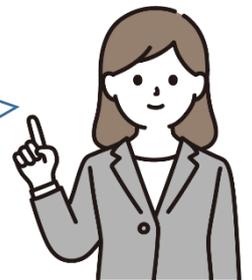
**提供までに時間がかかる食品は、高温(65℃以上)または低温(10℃以下)状態で保管することが大切です。**

### 特徴2 大量調理を行う際に食中毒がしばしば発生

ウエルシュ菌は酸素を苦手とする細菌です。カレーやシチューなどの煮込み料理を鍋で調理すると、食品中の酸素が少なくなり、ウエルシュ菌が増殖しやすい環境になります。また、一度に大量に調理をすると食品が冷めにくいいため、ウエルシュ菌が増殖しやすい温度に長時間おかれることになります。そのため、大量調理を行った際に食中毒が起こりやすくなります。

**一度に大量に調理をした場合は速やかに冷却するために、平型のタッパーなどに小分けを行い冷蔵庫に入れるなど、保管方法を工夫することが大切です。また、食べる前によくかき混ぜながら中心部まで十分に再加熱を行いましょう。**

以降は昨年度実施したウエルシュ菌食中毒の予防に関する調査結果です。  
ウエルシュ菌の特徴を踏まえたうえで、給食施設の課題を見てみましょう。

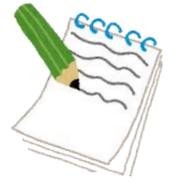


## アンケートの概要

- 調査期間：令和5年9月～令和5年10月
- 調査方法：LoGo フォームによる回答
- 回答数：大量調理を行う飲食店や集団給食施設 152 施設  
(今回は社会福祉施設や病院等の給食施設 88 施設についての結果)

## 給食施設の皆様へ

過去に西多摩保健所管内では、加熱後の温度管理不備によるウエルシュ菌食中毒が発生しました。各給食施設では温度管理についてのルールを設定し、実行することが

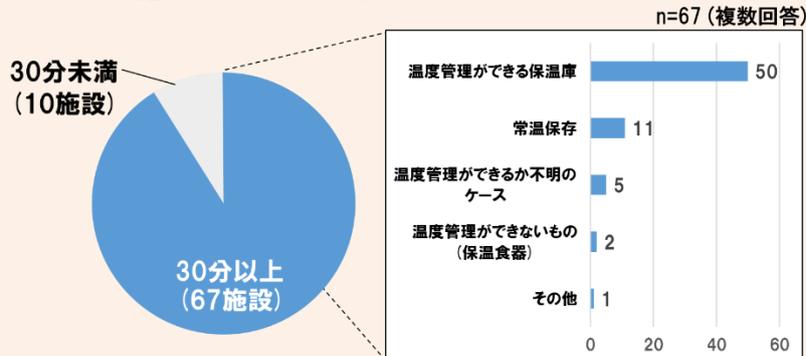


重要です。さらに、ルールどおりに遂行できたか記録に残すことで、衛生管理計画の見直しや何かあった際の原因特定につながります。自身の給食施設の衛生管理が十分なものなのか、食品事業者団体が作成した手引書などを参考に見直してみましょう。

### 改善点① 提供するまでに30分以上を要する場合は温度管理を行いましょう！

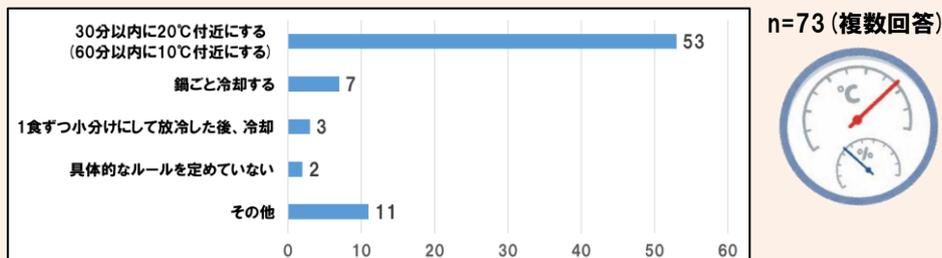
「加熱して温かいまま提供する食事の保管時ルール」についてのアンケート結果です。加熱して温かいまま提供する食事を提供すると回答した施設は77施設でした。67施設が提供までに30分以上の時間を要していると回答をしました。30分以上を要している施設のうち、温度管理ができる保温庫に保管していると回答した施設は50施設でした。

厚生労働省が公表している大量調理施設衛生管理マニュアル(以下大量調理マニュアル)では、「調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。」と記載されています。調理済み食品を30分以上保管をする場合は、保温庫を設置しましょう。保温庫を設置している施設は、保温庫内が65℃以上を保っているか検証してみましょう。



### 改善点② 冷却は時間と温度のルールを決めて行いましょう！

「加熱後、冷却し、再加熱せずに提供する食事の冷却方法ルール」についてのアンケート結果です。加熱後、冷却し、再加熱せずに提供する食事があると回答した施設は73施設でした。時間と温度を管理して冷却を行っている施設は53施設でした。大量調理マニュアルでは、「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)まで下げるよう工夫すること」と記載されています。食品の冷却温度と時間について、マニュアル等を参考に設定し、設定通りに冷却できているか中心温度計などで検証することが大切です。



食品の安全・安心に関する最新情報をホームページで発信中！

「食品衛生の窓」(東京都の食品安全情報サイト)

・知って安心～トピックス～: [https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin\\_topics.html](https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/anshin_topics.html)

「東京都西多摩保健所」

・たべもの安全情報: <https://www.hokeniryo.metro.tokyo.lg.jp/nisitama/shokuhin/anzen.html>