

事 務 連 絡
令和6年11月7日

高齢福祉課 御中

生活衛生課

県内高齢者福祉施設での食中毒の発生について

このことについて、県内の高齢者福祉施設において食中毒が発生しましたので、お知らせします。
つきましては、食中毒予防の注意喚起のため、貴所管の高齢者福祉施設への周知をお願いいたします。

なお、食中毒事件の詳細については、下記ホームページに掲載されています。

食中毒の発生について

URL

(藤沢市)

<https://www.city.fujisawa.kanagawa.jp/seiei/press/20241012syokucchudoku.html>

(横浜市)

<https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/iryo/2024/syokuchudoku.html>

問合せ先
食品監視グループ
宮脇、北條
電話 045(285)0741

ウエルシュ菌食中毒について

・ウエルシュ菌による食中毒とは

ウエルシュ菌は、動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く生息する細菌です。

酸素が少ない環境を好み、熱に強い芽胞を作ります。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、食品の中心部が無酸素状態となり、加熱により他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の芽胞が生き残ることがあり、食品の温度が発育に適した温度まで下がると急速に増殖を始めます。

ウエルシュ菌が大量に増えた食品を食べると、腸管内でウエルシュ菌が毒素を作り、この毒素が症状を引き起こします。

食中毒の事例では、給食などで大量に加熱調理されたカレー、シチュー、スープ、野菜煮付けによるものがあります。

- ・潜伏時間:6～18時間
- ・主な症状:下痢、腹痛

・ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

- 1 前日調理、調理後の室温放置を避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。
- 2 大量に加熱調理した食品をやむを得ず保管するときは、小分けするなどして急速に冷却しましょう。

【食中毒予防の3原則】

原則1 つけない

- ・調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。
- ・包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。
- ・生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。

原則2 増やさない

- ・傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。
- ・調理した食品は早めに食べましょう。

原則3 やっつける

- ・加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。
- ・ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。