

東京都における現状と取組

- ウエルシュ菌について -

全国の食中毒発生状況

	平成30年		令和元年		令和2年		令和3年		令和4年（速報）	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
カンピロバクター	319	1,995	286	1,937	182	901	154	764	182	813
腸管出血性大腸菌	32	456	20	165	5	30	9	42	8	78
ウエルシュ菌	32	2,319	22	1,166	23	1,288	30	1,916	21	1,454
上記以外の細菌性食中毒	84	1,863	57	1,471	63	7,413	37	2,916	42	1,149
ノロウイルス	256	8,475	212	6,889	99	88	72	4,733	59	1,953
上記以外のウイルス性食中毒	9	401	6	142	2	41	-	-	-	-
アニサキス	468	478	328	336	386	396	344	354	570	582
上記以外の寄生虫性食中毒	19	169	19	198	9	88	4	14	11	91
その他・不明	111	1,126	111	714	118	796	67	341	64	467
合計	1,330	17,282	1,061	13,018	887	14,613	717	11,080	957	6,587

都の食中毒発生状況

	平成30年		令和元年		令和2年		令和3年		令和4年（速報）	
	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
カンピロバクター	41	235	36	187	21	177	19	61	19	81
腸管出血性大腸菌	6	270	5	24	1	10	2	7	2	10
ウエルシュ菌	4	108	3	196	4	336	4	250	5	173
上記以外の細菌性食中毒	18	150	6	51	8	2,587	5	37	8	83
ノロウイルス	28	920	14	266	14	131	8	193	6	100
上記以外のウイルス性食中毒	2	89	-	-	-	-	-	-	-	-
アニサキス	77	78	50	52	56	58	42	42	62	63
上記以外の寄生虫性食中毒	2	8	1	1	2	2	-	-	1	1
その他・不明	7	59	4	88	8	58	3	20	1	8
合計	185	1,917	119	865	114	3,359	83	610	104	519

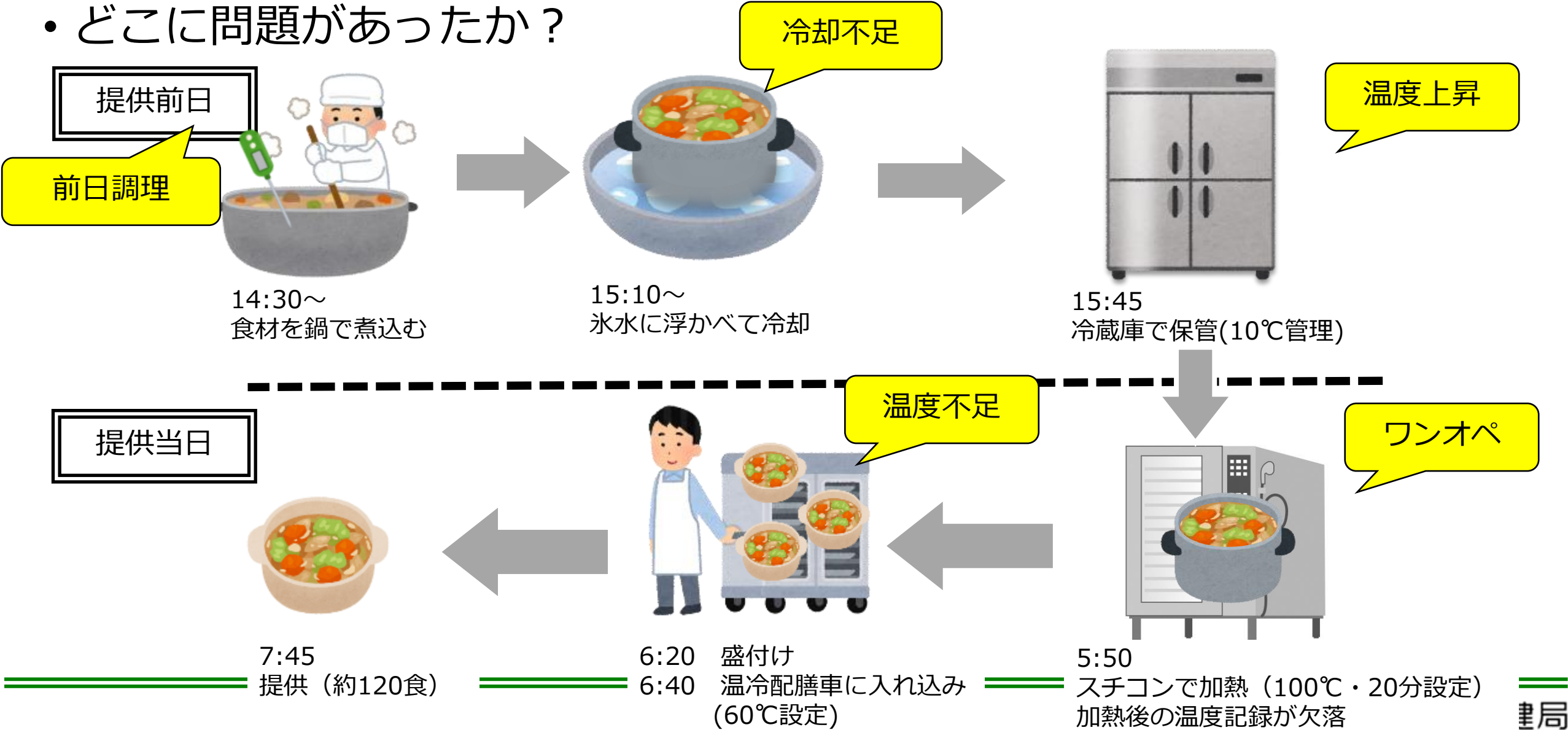
事例紹介

高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 喫食日時 令和4年7月11日
- 発症者数 27名
- 病因物質 ウエルシュ菌（エンテロトキシン産生性）TW67型
- 原因食品 冬瓜と鶏肉の煮物（朝食）

事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

• どこに問題があったか？



事例紹介 高齢者施設で提供された給食によるウエルシュ菌食中毒

- 前日調理を行っていた。
 - 朝食提供の業務をワンオペで行うため、部分的な前日調理が必要だった。
- 前日調理の煮込み工程後の冷却が不十分だった。
 - 調理工程が類似した別メニューの冷却状況を検証したところ、食品の表面温度は34.8℃だった。
- 冷却後の保管用冷蔵庫の温度が高かった。
 - 開閉頻度の高い冷蔵庫のため庫内を低温に保つことが難しく、温かい食品を格納すると温度が上昇する状態だった。
- 温冷配膳車の温度管理が不適切だった。
 - 温蔵庫の設定60℃、温度表示58℃、実測51℃。冷めた食品を格納すると温度がさらに下降する状態だった。

都のウエルシュ菌対策（監視指導）

- R4各期監視事業

6月からの夏期一斉取締以降、集団給食施設に対する監視指導において留意すべき病因物質としてウエルシュ菌を明示し、立入検査・啓発活動を実施してきた。

- R5監視指導計画案：重点的に監視指導を実施する事項

- 集団給食施設等に対する監視指導（抜粋）

令和4年は、給食施設や弁当調理施設においてウエルシュ菌食中毒が発生し、患者数は第1位だった。

こうした状況を踏まえ、学校給食等の大量調理施設や高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等を対象として衛生管理について重点的に指導する。

都のウエルシュ菌対策（衛生教育）

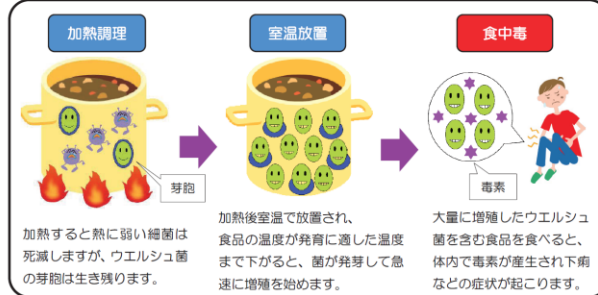
・保健所ごとに教材を作成（以下は一例）

ウエルシュ菌食中毒に気を付けましょう

令和2年5月、都内の飲食店で調理し提供された弁当を食べた60名が、下痢、腹痛等の症状を訴えました。調査の結果、弁当の残りや患者の便からウエルシュ菌という食中毒菌が検出されました。この弁当には、提供の前々日に調理され、常温で長時間放置された食材が含まれていました。ウエルシュ菌による食中毒は、肉、魚、野菜を使用した煮物、カレー、シチュー等を大量に調理し、その後長時間室温で保管されていた際に多く見られます。

ウエルシュ菌ってどんな細菌なの？

人や動物の腸管、土壌、水中など、自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む細菌です。家畜（牛、豚、ニワトリ）などの糞便や魚からも検出されます。また、ウエルシュ菌は熱に強い「芽胞」を作るため、加熱によって他の細菌が死滅しても生き残ります。その後、食品の温度がウエルシュ菌の発育に適した温度まで下がると、発芽して急速に増殖します。



予防方法

- 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べましょう。
- 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷やしてから、冷蔵庫で保存しましょう。
- 再加熱する際は、よくかき混ぜながら中心部まで十分に加熱しましょう。

もっと詳しく知りたい方は で

【この記事に関するお問合せ】生活環境安全課 食品衛生担当

「保健所ねっと」R2年度 第3号 P3



加熱調理だけでは防げない食中毒もあります

「加熱すれば食中毒は防げる」と思う方も多いのではないのでしょうか。細菌による食中毒には、通常の加熱では防げないものもあります。

ウエルシュ菌	黄色ブドウ球菌
100℃、6時間の加熱にも耐える芽胞をつくる	増殖する際、加熱では壊れない毒素をつくる
原因食品： カレー、スープ、シチュー、肉・魚・野菜を使った煮物	原因食品： おにぎり、弁当など
大量に作り、室温で長時間放置されたことによりウエルシュ菌が増殖する例が多くあります	ほとんどが調理者の手を介して汚染されます

ウエルシュ菌は芽胞をつくるため、一度加熱しても危険温度帯に長時間とどまると再度増殖します。調理した食品を保存する場合は速やかに10℃以下に冷却しましょう。食べる前はしっかりと再加熱しましょう。

厚みのない容器などへ移し、氷や保冷剤の上で冷やると冷えやすくなります

黄色ブドウ球菌は、鼻の粘膜、傷口に存在します。鼻をこすると手に付着します。日ごろの手荒れ防止のケアも大切です。

食品には直接手で触れないよう、清潔な菜箸等を使用しましょう。おにぎりは、ラップ等で包んで握ると衛生的です。

これらの菌による食中毒は、室温で長時間放置されたことにより起きています

調理した食品はできる限りすぐに食べましょう。食品を保存する場合は細菌が増殖しにくい10℃以下を保ちましょう。

徹底しましょう！食中毒予防3原則

食中毒の予防の基本は、微生物を「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」の3原則です。この3原則を徹底して、食中毒を防ぎましょう。

食中毒予防3原則

つけない

しっかり手洗い
調理器具は清潔に

ふやさない

危険温度帯を
避ける

やっつける

中心部まで
しっかり加熱

ウエルシュ菌食中毒予防 特に「増やさない」ことが重要

ウエルシュ菌による食中毒予防

ウエルシュ菌を

「増やさないこと」と「加熱すること」が有効です。

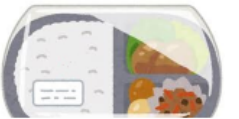
- ▶ 一度に大量に調理した食品は速やかに冷却する。
→ 大きな鍋のまま **長時間放置しない。**

- ▶ 再加熱する際は、よくかき混ぜながら **十分に加熱する。**



テイクアウト・宅配の注意点

テイクアウトや宅配される食品、屋外で販売する食品は作ってから食べるまでの時間をふまえて、事前に「加熱」と「冷却」方法を十分検討する必要があります。



東京都のホームページ（食品衛生の窓）では、テイクアウトや宅配を始める飲食店の皆さんへ気を付けてほしいことを紹介しています。



<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kyoka/takeout.html>

都のウエルシュ菌対策（衛生教育）

- 衛生教育ビデオ「わたくし、ウエルシュ菌というものですが・・・」

NEW

ウエルシュ菌の恐ろしさを
ホラーチックに解説…



東京動画 ウエルシュ菌

<https://tokyodouga.jp/gqthbsgqu-s.html>



You Tubeでも公開中!

<https://www.youtube.com/watch?v=GqThBsgqu-s>