

令和7年11月21日

長野県旅館ホテル組合会 会員各位

ウェルシュ菌による食中毒を防止しましょう

安心安全管理委員会委員長 多田 聰

昨今、大量調理施設において「ウェルシュ菌」による食中毒事例が散見されています。

ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布しています。「熱に強い（加熱しても死がない）」「酸素を嫌う」という特徴があり、この菌による食中毒は、カレー、シチュー、スープ、煮物など、大鍋で大量に調理して作り置きをするメニューで発生しやすく、集団で大規模となる傾向にもあります。これからのシーズンは、大人数への食事提供が増えることから、特に注意が必要です。

ウェルシュ菌食中毒予防の最も重要なポイントは、**「菌を増やさない（速やかな冷却）」**です。以下の対策を徹底し、食中毒の発生を防止しましょう。

1. **前日調理の原則禁止**：加熱調理した食品は、可能な限り「調理終了後、速やかに（2時間以内）喫食」するようにし、常温での長時間放置を避ける。
2. **冷却時の「小分け」の徹底**：やむを得ず保管する場合は、大鍋のままの自然放冷は行わず、必ず底の浅い容器に小分けし、急速冷却（20°C以下に下げる）により菌が増殖しやすい温度帯（20°C～50°C）を極力短時間で通過させる。
3. **再加熱時の十分な攪拌（かくはん）**：提供時の再加熱は、食品の中心部まで十分に加熱する。その際、鍋の底からよくかき混ぜて空気（酸素）を送り込み、酸素を嫌うウェルシュ菌の増殖を抑える。（※菌が作る芽胞は加熱では死滅しないため、冷却による管理が最優先であることに留意）
4. **手洗いの徹底**：調理前、トイレ使用後はもちろん、生肉や魚介類を触った後なども必ず手洗いを行い、二次汚染を防止する。
5. **食材の洗浄と保管**：菌は、泥や土にも存在するため、野菜類は流水で十分に洗浄する。食肉等の保存は10°C以下で適切に行う。

この機会に、厨房内の衛生管理を今一度確認し、特に「作り置き」や「冷却工程」の管理を徹底しましょう。

参考資料 厚生労働省：ウェルシュ菌食中毒について

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/daicho.html

引き続き「アニサキス食中毒」にも注意しましょう

長野県などの内陸部でも、流通の発達により生の魚介類を提供・消費する機会が増えており、激しい腹痛を伴うアニサキスによる食中毒がしばしば発生しています。以下を参考に、調理現場での対策を徹底して、アニサキスによる食中毒を防止しましょう。

1. **目視確認の徹底**：魚を捌く際には、内臓周辺や筋肉（身）に寄生虫がいないか、明るい場所で十分に確認する。
2. **冷凍処理**：アニサキスは -20°C で24時間以上冷凍することで死滅することから冷凍処理を行う。
3. **内臓の処理**：宿主が死ぬと内臓から筋肉へ移動するため、仕入れ後は速やかに内臓を除去する。

厚生労働省 アニサキスによる食中毒を予防しましょう

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000142530.html>