

ウエルシュ菌食中毒を予防しましょう

令和元年の全国でのウエルシュ菌食中毒は、患者数1,166名に上り、年間の食中毒患者数はノロウイルス、カンピロバクターに次ぐ第3位となっています。事件数はそれほど多くありませんが年間を通して発生し、他の食中毒と比べて1事件当たりの患者数が多いのが特徴です。



ウエルシュ菌食中毒は、ウエルシュ菌が腸管内で増殖し、芽胞を形成するときに産生される毒素（エンテロトキシン）によって起こります。主な原因食品は、カレーやシチュー、宴会料理等食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で、**大量に加熱調理された後、そのまま数時間から一夜室温に放置されていた事例**が多く見られます。大量調理を行う給食施設等で発生することから、別名「給食病」とも呼ばれます。

大量調理を行う給食施設等で発生することから、別名「給食病」とも呼ばれます。

ウエルシュ菌って何？

特徴：人や動物の腸管内、土壌、下水等自然界に広く分布する細菌で、酸素を嫌い、100℃で1～6時間の加熱にも耐える芽胞を形成する。広範囲の温度域（12～50℃）で増殖する。

食中毒の症状（食べてから6～18時間で発症）
：腹痛、下痢

食中毒の予防方法は？

- ✓ 前日調理を避け、加熱調理後は速やかに食べる
- ✓ 調理後の食品を保管する場合は小分けし、急速に冷却後、低温で保存する
- ✓ 再加熱する場合は、攪はんしながら十分に加熱（中心部を75℃で1分間以上）する



患者数500名以上の食中毒事件も5件発生
(平成19年～令和元年)

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう

令和3年6月1日から、原則として全ての食品等事業者には**HACCP（ハサップ）**に沿った衛生管理が求められます。HACCPは工程管理、すなわち、ソフトの基準であり、施設設備等ハードの整備を求めるものではなく、今ある施設設備の使用を前提として取り組むことができます。



食品等事業者が実施することは？

HACCPに沿った衛生管理は、自身の施設においてどのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するのかを衛生管理計画や手順書という形で「見える化」します。

① 以下の基準に基づき、衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る

一般衛生管理	HACCPに沿った衛生管理
1. 食品衛生責任者等の選任	1. 危害要因の分析
2. 施設の衛生管理	2. 重要管理点の決定
3. 設備等の衛生管理	3. 管理基準の設定
4. 使用水等の管理	4. モニタリング方法の設定
5. ねずみ及び昆虫対策	5. 改善措置の設定
6. 廃棄物及び排水の取扱い	6. 検証方法の設定
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理	7. 記録の作成
8. 検食の実施	
9. 情報の提供	
10. 回収・廃棄	
11. 運搬	
12. 販売	
13. 教育訓練	
14. その他	

② 必要に応じて手順書を作成する

③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する

④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す



小規模事業者等は業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理を行うこともできます
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

厚生労働省 手引書 で検索



PDCAサイクルを継続的に回しましょう！