

# 食中毒 事件簿

## 2 “ふやさない”を失敗

- 原因食品  
煮物
- 病因物質  
ウエルシュ菌
- 健康被害の状況  
25名が下痢・腹痛



### 原因はどこに・・・？



人手が足りず、前日調理をしていました。  
煮物は長時間煮込んだので、十分に加熱殺菌できただろうと思い、加熱が終わった後、味を含ませるため鍋ごと常温に置きました。

### 原因

加熱されても生き残っていたウエルシュ菌が、長い時間常温に置かれた食品の中でふえてしまった

### ウエルシュ菌 100℃数時間の加熱でも生き残る防御力

症状	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
	6～18時間	—	—	○

- 原因食品
- 煮物、カレー、あんかけ、大量調理食品 など  
空気が入りにくく冷めにくいもの
  - 作り置きした食品

- 予防方法
- 完成した食品はできるだけ早く提供する  
通常の加熱調理では、ウエルシュ菌をすべてやっつけることはできません。加熱をしたからといって油断せず、すばやく提供し、早めに食べてもらいましょう。
  - 加熱も冷却もすみやかに  
ウエルシュ菌が活発に活動してふえるのは10～50℃程度。食品がこの温度帯に長くともまらないよう、加熱も冷却もすみやかにいきましょう。
  - 温めなおすときは空気を含ませるようにかき混ぜながら食品全体をしっかりと加熱する



## すみやかな冷却

加熱が終わった後の食品を保管する場合は、生き残った菌がふえないよう、すみやかに冷却しましょう。

### ■ 冷却作業のポイント

- 作業の前に正しい手洗いを行う
- 作業は清潔な場所で行う
- 容器や器具、冷却水は清潔なものを使う
- 空気を含ませるためによくかき混ぜる
- 食品が冷めやすいように薄くて平たい容器に小分けする
- すばやくあら熱をとり、冷蔵庫で保管する
- 冷却機などの機器を使う場合は、ルール（設定時間・設定温度・清掃方法など）を確実に守る

