

昨年のウエルシュ菌食中毒の患者数は1,467人で、ノロウイルスに次ぐ多さとなりました。事件数はこれまで年間20～30件前後ですが、患者数は1,000～2,000人程であり、1事件当たりの患者数が平均62.7人（2011～2022年の平均）と他の病因物質に比べて多いのが特徴です。食中毒の発生時期は、5、6月と9～11月に若干多く見られていますが、年間を通じて発生しています。

今回は過去に発生した、弁当に入っていたカレーが原因食品であると推定されたウエルシュ菌の食中毒事件から、予防のポイントを考えてみましょう。

概要

【発生年月】2013年6月 【患者数】201人 / 喫食者数305人
【原因施設】飲食店 【病因物質】ウエルシュ菌 【原因食品】弁当



- ・行事の昼食に提供された仕出し弁当を喫食し、下痢や腹痛等の食中毒症状を呈した。
- ・検査により、患者の便、従事者の便からエンテロトキシン（毒素）産生のウエルシュ菌が検出された。
- ・ウエルシュ菌が検出された従事者は、賄いとして弁当のおかずの「クルマ・カレー」（マレーシア風鶏肉の白カレー）のみを喫食していたため、クルマ・カレーが原因食品と推定された。
- ・検食の保管が無く、鶏肉の残品が無かったこと等から、汚染源は特定できなかった。

なぜ食中毒がおこったの？

- ・普段は約50食程度だが、300食以上を受注したため、前日から仕込みをし、当日は午前1時頃からほぼ徹夜で加熱や盛り付けを行った。
- ▶ 製造能力を超えた作業
- ・クルマ・カレーは、午前1時頃から、手つき鍋（深さ約20cm）でカレーペースト、鶏肉、玉ねぎ等をヘラでかき混ぜながら1時間ほど煮込み、放冷しないまま、2時過ぎから8時頃にかけて盛り付けをし、すぐにフタをした弁当を6個重ねてビニール袋に入れ、10時の配達まで2～8時間室温（30℃前後と推定）に保管した。
- ・弁当の配達は、保冷機能のない自動車で、10時過ぎに出発し、12時前に会場に到着した。
- ▶ 調理後放冷せずに盛り付けを行い、その後、配達・喫食まで最大10時間ほど常温（30℃前後）で保管されていた



- 原材料の鶏肉が、ウエルシュ菌または芽胞に汚染されていたため、加熱調理により、ウエルシュ菌の熱に強い芽胞のみが残存し、室温で徐々に放冷されていく間に発芽して、長時間室温に置かれていたことによりクルマ・カレー中で大量にウエルシュ菌が増殖したと推察された。
- 営業者の、加熱すれば食品は絶対に安全という間違えた考え方が、食中毒発生につながった。

予防のポイント

ウエルシュ菌の特徴

- 酸素がない環境で増殖する ● 増殖速度が早い（世代時間10～12分）
- 広範囲の温度域（12～50℃、至適温度43～45℃）で増殖する
- 熱に強い芽胞をつくる（高温や乾燥など増殖に適さない環境になると、芽胞をつくり生存できる。芽胞は、好適な条件になると、発芽し、増殖をはじめ。食中毒を起こすウエルシュ菌の芽胞は100℃で1～6時間でも生残。食品中の芽胞は通常の加熱調理では死滅させることができない）

予防のポイント

- 加熱調理後に保存する際は、発芽させない、菌を増殖させないために、速やかに冷却し、10℃以下で保存。または、55℃以上で保存。前日調理は避ける。
- 再加熱は内部までよくかき混ぜながら十分に行い、速やかに提供・喫食する。



2023年10月に発表された主な食中毒情報

発表日	発生場所	患者数	原因食品	病因物質	原因施設	行政処分
10/1	島根県	13人	コース料理	調査中	飲食店営業	4日間営業停止
10/1	兵庫県	6人	9月20日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
10/2	山形県	9人	提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
10/3	神奈川県	7人	9月22日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
10/5	鳥取県	7人	10月3日に提供した食事	調査中	飲食店営業(旅館)	2日間営業停止
10/6	埼玉県	5人	9月20日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
10/6	長崎県	14人	9月28～29日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
10/6	東京都	4人	9月10日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
10/11	香川県	6人	10月1日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	3日間営業停止
10/12	宮城県	1人	刺身(生びんちょうまぐろ)	アニサキス	魚介類販売業(量販店)	1日間営業の一部停止
10/18	長野県	44人	10月7～8日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業(旅館)	3日間営業停止
10/18	宮城県	1人	刺身(サンマ、イワシ)	アニサキス	飲食店営業	1日間営業の一部停止
10/19	岐阜県	4人	10月10日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	営業禁止
10/19	大阪府	4人	10月10日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
10/21	大阪府	6人	コース料理	カンピロバクター	飲食店営業	2日間営業停止
10/23	福島県	8人	牡蠣料理	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
10/25	秋田県	2人	納豆汁(ツキヨタケ)	植物性自然毒	野菜果物販売業(道の駅)	4日間営業停止 (野生きのこの販売に限る)
10/26	沖縄県	3人	9月26日に提供した食事	ウエルシュ菌	飲食店営業	2日間営業停止
10/27	香川県	23人	カレーライス	ウエルシュ菌	飲食店営業(臨時営業)	書面による行政指導

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。

●(一)表記は情報なし。

2023年10月に公表された主な行政情報

厚生労働省 ・2023年10月13日 感感発1013第2号 今シーズンのインフルエンザ総合対策の推進について

<https://www.mhlw.go.jp/content/001158484.pdf>
(別添1) 令和5年度今シーズンのインフルエンザ総合対策について
<https://www.mhlw.go.jp/content/001158485.pdf>
(別添2) 令和5年度インフルエンザ Q&A
<https://www.mhlw.go.jp/content/001158487.pdf>

農林水産省 ・2023年10月31日 「令和4年地球温暖化影響調査レポート」の公表について

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyoo/231031.html>

消費者庁 ・2023年10月5日 「令和5年度消費生活意識調査(第2回)」の結果について(「食品ロス」を中心に調査)

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/034534/>

食品安全委員会 ・2023年10月6日 20周年企画 第5回 アクリルアミドともやし炒め～リスク評価のその後は?を掲載しました

https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/05_akurirumido.html



アンケートに
ご協力ください

今後の紙面づくりの参考にさせていただきたく、情報紙『SARAYAコミュニケーション』
についてのアンケートへのご協力をお願いいたします。

<https://forms.gle/1vd6nzdRoeYEXGk57>

◀◀ アンケートはこちらから ▶▶



**IoT食品温度の
記録管理システム**

食品の中心温度や
表面温度の記録データを
測定者データと共に
GRASP-HACCP で一元管理します。

もっとラクに!もっと効率的に!
衛生管理の見える化システム

**GRASP
HACCP**

**IoT冷機器温度の
自動記録管理システム**

冷蔵庫やショーケース等の
温度を自動で記録し、
記録データをGRASP-HACCP で
一元管理します。

詳しくは
こちらから

SARAYA
<https://pro.saraya.com/sanitation/>

サ ラ ヤ 株 式 会 社
東京サラヤ株式会社

衛生学術課 mail ▶ sanitation@saraya.com
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-6-1 食品衛生センタービル4F