

## ウェルシュ菌食中毒にご注意!!

～大量調理で特にご注意を～

ウェルシュ菌による食中毒は飲食店や学校給食などで大量調理する際に多く発生しています。カレーや煮物など、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放置されていたことが原因となります。

### ウェルシュ菌の特徴

人や動物の  
ふん便、土壌  
など自然界に  
よくいる菌

空気がない  
ところで  
増殖する

がほう  
芽胞  
(熱に強い殻)  
をつくる

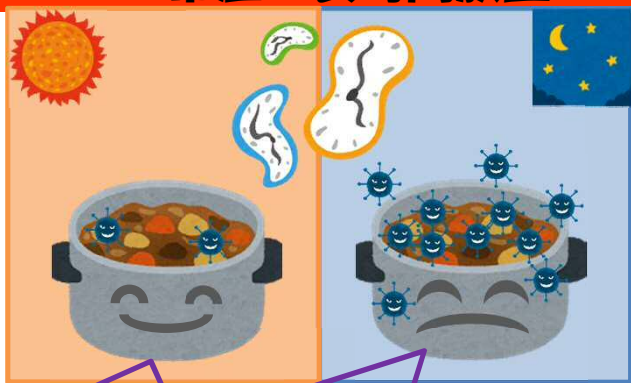
20～50℃の  
幅広い温度で  
増殖する

潜伏期間は  
6～18時間  
主な症状は  
下痢・腹痛



潜伏期間：病原体を摂取してから  
症状が出るまでの期間。

大量調理された食品（カレー、煮物など）を  
常温で長時間放置



ウェルシュ菌は  
加熱をしても  
生き残る

そのまま常温で放置すると  
温度が下がるときに  
ウェルシュ菌が大幅に増える

食べる前に温めても  
ウェルシュ菌の芽胞は死滅しない!!

➡ 食中毒発生

### 予防のポイント

- ★前日調理は避け、なるべく早く食べ切る!!
- ★大量調理した食品は常温で放置しない!!
- ★保管するときは、小分けをしてから冷蔵庫へ!!
- ★再度加熱するときは、中心部まで十分に加熱!!

空気に弱い菌なので  
空気を含ませるように  
よくかき混ぜることが  
大切です!!

## 1歳未満の乳児にはちみつを与えないで!!

1歳未満の乳児は腸内環境が未熟なため、はちみつにボツリヌス菌が混入していた場合、菌が腸内で増えて「乳児ボツリヌス症」を起こすことがあります。



### 乳児ボツリヌス症とは？



#### どんな症状？

便秘、哺乳（ほにゅう）力の低下、元気がなくなる、泣き声が小さくなるといった症状が出ます。ほとんどの場合、適切な治療で元気になりますが、過去には死亡事例もあります。



#### なぜ1歳未満の乳児だけ？

1歳未満の乳児は、腸内細菌の環境が整っておらず、ボツリヌス菌が増えて毒素を作ってしまうことがあるからです。



#### 1歳以上なら大丈夫？

1歳以上になると、離乳食等により腸内環境が整うので、はちみつを避ける必要はありません。



#### 加熱をすれば大丈夫？

ボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱では死にません。

**はちみつを使った食品（お菓子や飲料など）にも注意が必要です。**

2017年には東京都内で、乳児に離乳食としてジュースにはちみつを混ぜて与えたことによる死亡事例がありました。



はちみつは1歳を過ぎてから!!

1歳以上のお子様にはリスクの高い食品ではありません!!