

仙台市内でウェルシュ菌による食中毒が発生しました！

令和2年5月10日青葉区の高齢者施設において提供された昼食で、ウェルシュ菌(推定)による食中毒が発生しました。ウェルシュ菌による食中毒は大規模なものが多く、市内でも平成30年度に約250人の患者が出た事件も発生しています。

【ウェルシュ菌の特徴】

- ・酸素のないところで発育する嫌気性菌で、熱に強い芽胞をつくるため、100℃、1～6時間の加熱でも死滅しません。
- ・加熱調理後の不適切な温度管理や長期保管により、生存していた菌が発芽・増殖し、喫食者の腸管内で毒素を産生することで食中毒が起きます。
- ・喫食後、おおむね6～18時間で発症し、主症状は腹痛と下痢(水溶性・軟便性)です。

【主な原因食品】

肉類、魚介類、野菜類およびこれらを使用した煮物、カレー、スープ等の煮込み料理

【予防方法】

- ・前日調理を避け、加熱調理した食品はなるべく速やかな喫食を周知しましょう。
- ・加熱調理した食品を保存する場合は、小分けするなど工夫して急速に冷蔵しましょう。
- ・食品の再加熱は、十分に行いましょう。

◆新たに持ち帰りや宅配等のサービスをはじめた飲食店の業者様へ◆

持ち帰りや宅配は、店内での喫食と比べ喫食までの時間が長く、これからの季節気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まりますので、以下についてご注意ください。

- (1)持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること(生ものの提供は避けるなど)
- (2)施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- (3)加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- (4)調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度(約20℃～50℃)に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理(10℃以下又は65℃以上での保存)を行うこと
(例)小分けによる速やかな放冷、保冷剤の添付、保冷ボックスによる配達など
- (5)消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの添付等により情報提供すること

※店頭陳列や訪問販売の場合、食品表示が必要となります。詳細については、担当までお問い合わせください。

担当：泉区保健福祉センター衛生課（泉区役所東庁舎4階）
電話 022-372-3111（内線6721～6723）
FAX 022-372-3522