

消費者との懇談会の開催

銀座ブロッサムで消費者懇談会を実施

中央区食協（二永展嘉会長）は、令和4年11月10日（木）に銀座ブロッサムで、食品等事業者及び消費者91名を招き懇談会を実施した。

講師に、一般社団法人東京都食品衛生協会食品衛生推進室長 村上展道氏を招き、食品業界における HACCP の義務化とウエルシュ菌による食中毒について解説された。

はじめに、HACCP の義務化については、消費者に安全で安心な食品を提供するため、食品の製造から販売に至る工程をしっかりと管理する方策として食品等事業者が HACCP による衛生管理を実施していることを紹介した。

また、食中毒については、新型コロナウイルス感染症予防対策として手洗いの励行が推奨されたことから、食中毒事故も減少傾向にある。しかし、事件数は少数であるが、患者数が多く発生するウエルシュ菌による食中毒を紹介し、カレーやシチューなど大量調理される際の注意点を解説された。

講習後、受講者から質疑が寄せられ、講師は温度管理の徹底を図り、食材の小分けと冷蔵保存することが重要であると力説した。

食中毒菌ウエルシュ菌にご注意ください！①

東京都 一般社団法人東京都食品衛生協会

菌の特徴と分布

- 熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しない。
- ヒトや動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する**嫌気性菌**。
- 食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高い。

主な原因食品

- 肉類、魚介類、野菜を使用した煮込み料理が多い。
- カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど。

症状と潜伏時間

- 腹痛、下痢が主で、特に下腹部がはることが多く、症状としては軽い。
- 潜伏時間は約6～18時間（平均10時間）。

予防方法

- 加熱後、室温で長時間放置する（例：前日調理）ことは避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べる。
- 保管するときは、小分けするなどして、なるべく早く冷めるようにして冷蔵庫にて10℃以下で保管し、提供直前に十分な再加熱をする。
- 調理中はよくかき混ぜ、鍋底にも空気を送るように加熱を行う。沸騰した時に泡がゴボコ出て、湯気が十分に出ていることを確認する。

食中毒菌ウエルシュ菌にご注意ください！②

東京都 一般社団法人東京都食品衛生協会

ウエルシュ菌食中毒発生のメカニズム

清燗すると鍋の中は菌量が少なくなる

他の菌は死滅するが、耐熱性の芽胞（カプセル）を作ったウエルシュ菌は生き残る

緩慢に冷却され55℃位になると芽胞を脱出し45℃前後で急速に増殖する

再加熱が十分だとウエルシュ菌が生き残る

食中毒

ヒトの腸管内で芽胞を作り、その際に毒素（エンテロトキシン）を作り出す