

消費者との懇談会の開催

板橋区立グリーンホールで消費者懇談会を開催

平成 30 年 11 月 22 日（木）に、板橋区立グリーンホールで消費者など 90 名が参加して、懇談会を開催した。

懇談会は、板橋区保健所生活衛生課 原係長様を講師に迎え、「食中毒の危険性」と題して、食中毒事故の上位を占めるカンピロバクター及びノロウイルスの予防対策を詳しく解説するとともに、最近、食中毒が散発的にみられるウエルシュ菌による食中毒の予防対策についてパネルを活用して解説され、参加者は真剣な面持ちで聞き入っていた。



食中毒 ウエルシュ菌にご注意ください！①

食中毒の予防対策を詳しく解説するパネルの一部。

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、鍋底にも空気を運ぶように加熱を行う。清涼した時に泡がボコボコ出て、湯気が十分に出ていることを確認する。

図表：原因食品別カンピロバクター食中毒発生件数（平成28年度）

食品	発生件数	割合
肉類	22件	22%
魚介類	17件	17%
野菜	11件	11%
その他	9件	9%

食中毒 ウエルシュ菌にご注意ください！②

ウエルシュ菌食中毒発生のメカニズム

1. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

2. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

3. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

4. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

5. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

6. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

7. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

8. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

9. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。

10. 加熱調理した食品を室温で長時間放置すると、芽胞が形成され、菌が増殖する。