



うちなあ～

公式HPでカラー版を掲載中！
令和7年3月号 中保広Vol.8



沖縄食ぬ衛生トピックス

県内大量調理施設でウエルシュ菌食中毒が発生！！

「大量調理時の食中毒対策」

近年、沖縄県内において、大人数の患者が発生する食中毒が起こるようになってきました。その一つにウエルシュ菌食中毒があります。2024年には県内で2件94人の患者が発生しており、また2014年には1件で152人の発生事例があります。なぜこれほどの被害が出てしまうのでしょうか？

ウエルシュ菌食中毒の特徴は？

全国的に発生し、1件当たりの患者発生数が非常に多い（数十人～1,000人超）

主な症状は 下痢、腹痛（発熱、嘔吐少ない）、食後6～18時間（平均10時間）で発症

原因食品はカレー、煮込み料理、スープ類、肉塊など、加熱後の大量調理品が多い

県内事例では、カレー、牛肉オイスター炒め、コロケ、ポテトサラダ、ゴーヤーチャンプルなど

食中毒発生の要因は？

ウエルシュ菌は広く自然界に存在し、様々な食材に付着しているため完全除去は困難

耐熱性の「芽胞」が存在 →加熱調理に耐えて生き残る →調理後の鍋底で増殖機会をうかがう

酸素の少ない環境で増殖する細菌 であり、増殖しやすい温度（12～55℃）での 増殖速度が速い

大量調理品を鍋のまま
長時間室温放置

酸素の少ない環境 が食品内に生じる
増殖しやすい温度 が長い時間続く

ウエルシュ菌が
大増殖してしまう！

県内ではチャンプル料理の鍋を長時間、室温放置したため、ウエルシュ菌が大増殖した可能性あり

発生させないための予防法は？

調理後は速やかに提供してください！

できない場合は次の対策を講じましょう！

かき混ぜる／小分け、切り分けする

食品に酸素を含ませる&放冷時間を短縮させる

冷蔵または急速冷却する（重要）

30分～2時間以内に60℃→20℃以下に
更に30分～4時間以内に20℃→5℃以下に冷却

提供直前に再加熱

中心温度75℃以上1分以上

とろみのある食品は特によくかき混ぜる

保温・保冷して保管

60℃以上または5℃以下



追伸：小規模事業者であっても万が一の発生に備え「検食」を確保しましょう！
出典、参考：厚生労働省 食中毒統計資料／大量調理施設衛生管理マニュアル、食品
安全委員会 ウエルシュ菌食中毒（ファクトシート）、米国食品医薬品庁2022年版
FDAフードコード（食品規定）／農林水産省「煮込み料理を楽しむために～ウエルシュ
菌による食中毒にご注意を！！～」

