

ウエルシュ菌による食中毒について

令和 7 年、大阪市内で、仕出し弁当を原因とするウエルシュ菌による食中毒が 1 件(患者数 12 人)発生しました。ウエルシュ菌による食中毒は全国で発生しており、特に大量調理を行う給食関連施設で起こりやすい傾向があります。そのため、ひとたび発生すると患者数が多くなるなど、大規模化しやすいことが特徴です。

1 令和7年 ウエルシュ菌による食中毒の発生状況について

令和 7 年の全国の食中毒発生状況によると、ウエルシュ菌による食中毒は、事件数 33 件 患者数 1,260 人でした。

事件数は、カンピロバクター食中毒などと比べて多くありませんが、1 事件あたりの患者数は約 38 人であり、「1 件起ると、多くの患者発生につながる」おそれがある食中毒です。

令和7年 主な細菌性食中毒の発生状況

病因物質	事件数	患者数	1 事件あたりの患者数
ウエルシュ菌	33 件	1,260 人	約 38.2 人
カンピロバクター	220 件	1,226 人	約 5.6 人

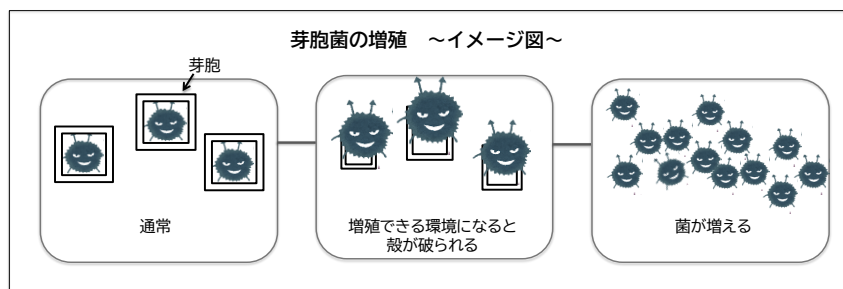
※1 事件あたりの患者数 = 患者数 ÷ 事件数

2 ウエルシュ菌による食中毒の原因について

<ウエルシュ菌の特徴>

- ・熱などに強い芽胞をつくる。芽胞は通常の加熱で生き残る。

※芽胞とは、菌が厳しい環境を生き抜くためにつくる、丈夫な「殻」のようなものです。



- ・20℃～50℃程度で増殖し、特に、43℃～45℃程度で爆発的に増殖する。
ただし、10℃以下では増殖しない。

- ・酸素のないところで増殖する(酸素があると増殖できない)

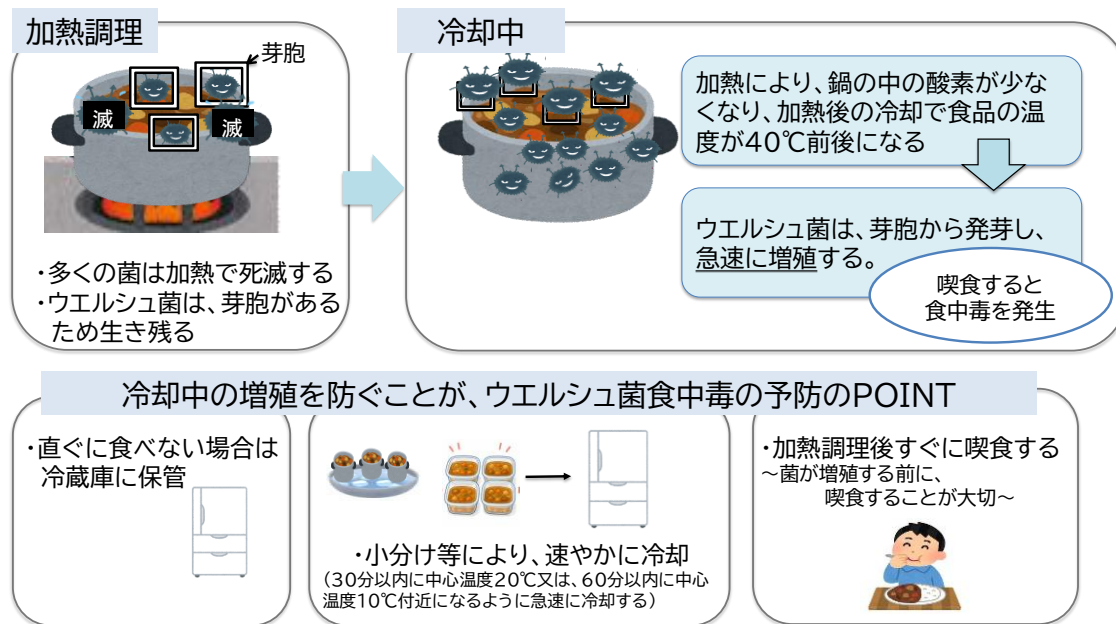
- ・人や動物の腸管、土壌、下水等自然界に広く生息する

<原因食品>

カレー、シチュー、煮物など

(食肉、魚介類及び野菜を使用した大量調理食品)

<ウエルシュ菌による食中毒の発生機序と予防方法>



～予防方法について～

- ・保管する場合は、小分けするなどして速やかに冷却する。
※速やかな冷却:30 分以内に中心温度 20℃又は、60 分以内に中心温度10℃付近になるように急速に冷却する。
- ・調理後、長時間室温に置かない。
→できるだけ早く喫食する。すぐに喫食できない場合は、冷蔵庫で保存する。
- ・保存した食品を食べるときは、十分に加熱する。
※食品中に残存した芽胞から出て増殖したウエルシュ菌は、熱で死滅させることができる。
鍋底は、無酸素状態であるため、よくかき混ぜながら、中心部まで十分に加熱する。

<ウエルシュ菌食中毒の潜伏期間・症状>

潜伏期間:6時間～18時間程度

症 状:腹痛、下痢 ※発熱や嘔吐はほとんどみられない。

3 まとめ

- ・ウエルシュ菌食中毒は、「加熱した後に増やさない」ことが重要です。
- ・大量調理で起こりやすい食中毒なので、1 事件あたりの患者数が多くなります。
- ・ウエルシュ菌の芽胞は、通常、加熱しても死滅させることができないので、加熱後食品の取り扱い管理が重要となります。

出典: 厚生労働省「食中毒統計資料」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html

食品安全委員会 ファクトシート(ウエルシュ菌食中毒)

<http://www.fsc.go.jp/sonota/factsheets/03clostridium.pdf>

大量調理施設衛生管理マニュアル

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000139151.pdf>

令和 8 年 4 月 1 日から食物アレルギー表示が変わりました

アレルギー症例数の増加等を踏まえ、令和 8 年 4 月 1 日に食品表示基準が改正され、「カシューナッツ」が特定原材料(義務表示)に追加、さらに「ピスタチオ」が特定原材料に準ずるもの(推奨表示)に追加されました。令和 10 年 3 月 31 日までは、経過措置期間のため旧表示と新表示が混在する場合があります。

義務表示 特定原材料(9品目)	えび、 <u>カシューナッツ</u> 、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)
推奨表示(任意) 特定原材料に準ずるもの	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、 <u>ピスタチオ</u> 、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※特定原材料に準ずるものについては、食物アレルギー疾患をもつ方の安全性の確保のため、可能な限り表示することが推奨されています。

食物アレルギーについて

<食物アレルギーとは>

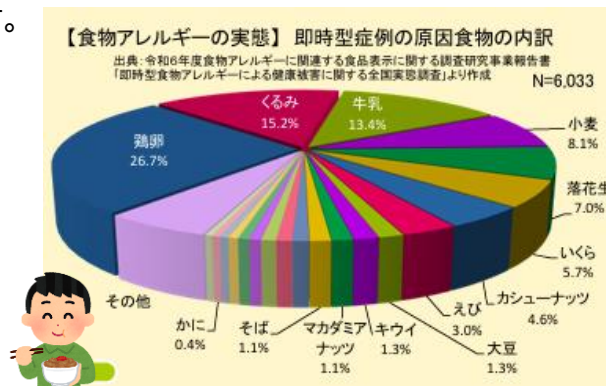
食物を摂取した際、身体が食物に含まれるたんぱく質等(アレルゲン)を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことをいいます。

●主な食物アレルギーの症状●

軽度:かゆみ、じんましん、唇や臉の腫れ、嘔吐、喘鳴
重篤な症状:意識障害、血圧低下などのアナフィラキシーショック

<特定原材料の定め方について>

健康危害の発生を防止する観点から、概ね3年毎に実施している全国のアレルギーを専門とする医師を対象として実施している全国実態調査における症例数や重篤度を踏まえ、特定原材料を定めています。容器包装された加工食品について、当該特定原材料を含む旨の表示を義務付けています。



出典:消費者庁「アレルギー表示について」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_260401_01.pdf

令和 8 年大阪市食中毒発生状況

【令和 8 年 8 月 31 日 時点】

	発生日	発生区	患者数	原因食品	病因物質	原因施設等
1	1 月 2 日	-	7	ヤイトハタ(鍋料理)	パリトキシン様毒 (推定)	自宅
2	1 月 14 日	北区	15	不明(令和8年1月 14 日に原因施設で調製された弁当)	ウエルシュ菌	そうざい製造
3	1 月 15 日	中央区	5	不明(令和8年1月 14 日に提供された一品料理)	ノロウイルス	飲食店 大衆酒場
4	2 月 4 日	中央区	10	不明(令和8年2月3日に 調製された弁当)	ノロウイルス	飲食店 仕出屋
5	2 月 15 日	福島区	4	不明(令和8年2月 13 日に提供された加熱不十分な鶏肉を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
6	4 月 6 日	都島区	8	不明(令和8年4月5日に提供された一品料理)	ノロウイルス	飲食店 焼肉屋
7	4 月 18 日	北区	7	不明 (令和8年4月 15 日に提供された鶏もも肉・むね肉のたたき盛り合わせ等を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋
8	4 月 27 日	中央区	3	不明(令和8年4月 24 日に提供された一品料理)	カンピロバクター	飲食店 大衆酒場
9	5 月 6 日	淀川区	30	不明(令和8年5月5日に製造販売された和生菓子)	ノロウイルス	菓子製造業
10	5 月 16 日	東成区	3	不明(令和8年5月 14 日に提供された一品料理)	カンピロバクター	飲食店 焼鳥屋

() は速報値

令和 8 年の食中毒発生件数 10 件 患者数 92 名

令和 7 年の同時期の食中毒発生件数 26 件 患者数 294 名