



保温設備の**温度ムラ**で食中毒が発生!?

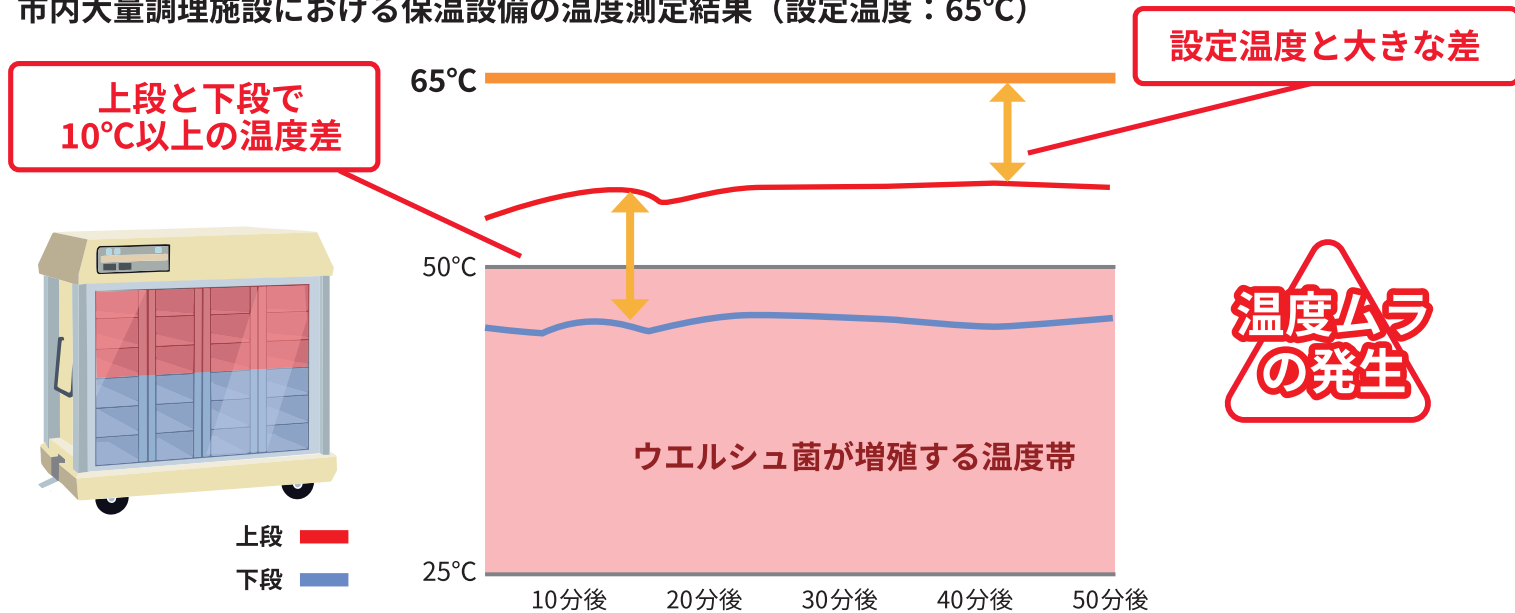


- 適切な温度管理でウエルシュ菌食中毒を予防しましょう -

ウエルシュ菌食中毒は加熱不足や長時間の常温放置等だけでなく、**保温設備の温度ムラ**によっても発生しています。
衛生管理計画や手順書のルールを守り、適切な温度管理を行いましょう!

実際の施設で使用している保温設備で温度ムラが確認されました

市内大量調理施設における保温設備の温度測定結果（設定温度：65℃）



温度ムラが発生すると何が起きるか
煮物を使用した検証を行いました

[検証結果は裏面へ](#)

適切な温度管理を行うための**2つの**ポイント

① 設備の特性を理解した上で使用しましょう

温度ムラ（上段と下段、手前と奥の温度差など）を把握する
電源を入れてから庫内が設定温度に達するまでの時間を把握する

▶ **ウエルシュ菌が増殖する温度帯に食品を置く時間を短く**しましょう

② 衛生管理計画や手順書のルールを順守できているか確認しましょう

提供直前の食品の中心温度を測定する
保管開始から提供までの時間を確認する

▶ **必要に応じて運用方法を見直し、ルールに沿った温度管理**を行いましょう



検証

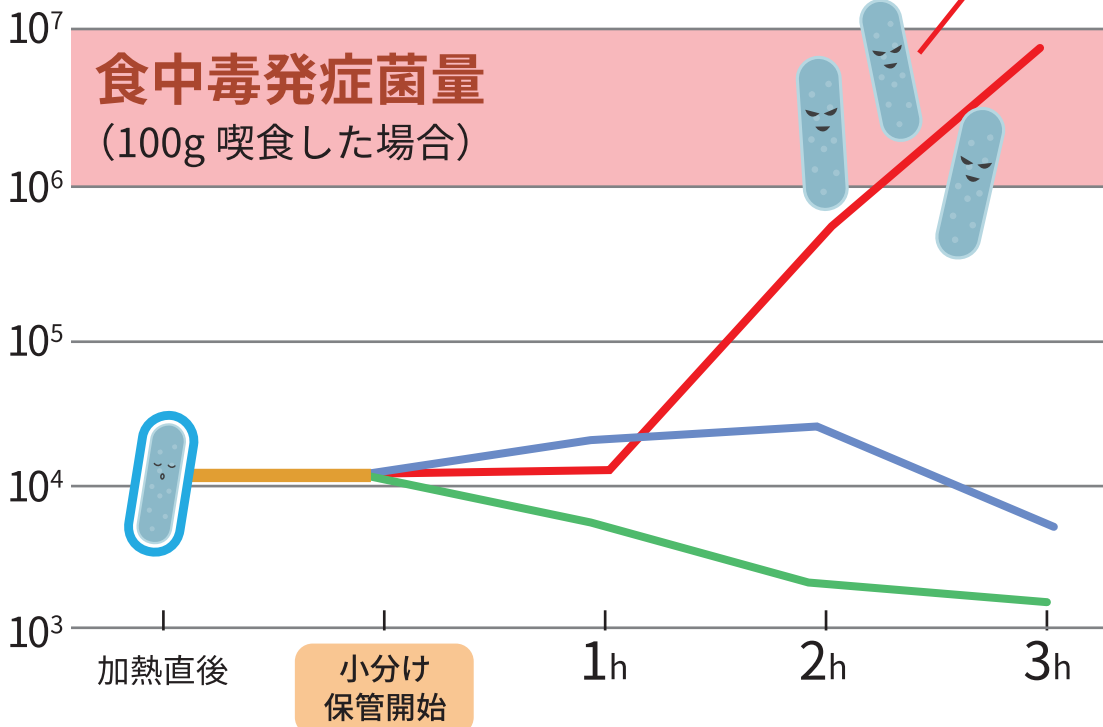


保温設備で温度ムラが発生すると何が起きる？

保管温度ごとのウエルシュ菌の動向

ウエルシュ菌数 (/g)

急速に増殖
(ウエルシュ菌は 43 ~ 45°C で最も増殖する)



保管温度 **45°C**

約 **2** 時間で
発症菌量に到達

保管温度

45°C

55°C

65°C

保管温度 **55°C**

保管温度 **65°C**

増殖を防止

検証条件

過去の食中毒事例や大量調理施設のアンケート結果を参考に条件を設定

- ① 煮物を鍋で中心温度 75°C 1 分以上加熱後、ウエルシュ菌を添加
- ② 鍋に入れたまま常温 (25°C) で 1 時間放置
- ③ 1 食分ずつ小分けし、3 つの温度帯 (45・55・65°C) で 3 時間保管

ウエルシュ菌食中毒を予防するためには

- ▶ 適切な温度管理で菌を増やさない
- ▶ 保温設備を使用するときは温度ムラを考慮する



ウエルシュ菌の増殖メカニズムや
検証内容を動画で詳しく確認！

横浜市保健所
保温設備の**温度ムラ**で**食中毒**



ウエルシュ菌食中毒の適切な予防法

横浜市公式
YouTube



横浜市ウェブページ



お問い合わせはこちら

発行

横浜市医療局 食品衛生課 令和 7 年 3 月