

ウエルシュ菌食中毒の実態と予防

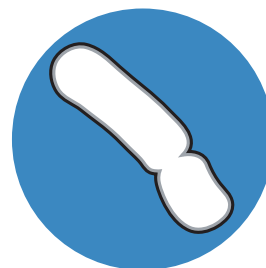
昨年の食中毒発生状況では、細菌性食中毒の中でウエルシュ菌による食中毒が患者数でカンピロバクターに次いで2番目になっています。今回は、ウエルシュ菌食中毒の特徴および予防のポイントをご紹介します。

<特徴①> 1事件当たりの患者数が多く大規模な食中毒が多い

日本で発生するウエルシュ菌食中毒は年間 10～30 件ですが、1件あたりの患者数が多く、大規模な食中毒になりやすいという特徴があります。特に発生している場所として、事業所や学校での給食、仕出し弁当による事例が多く、その他に飲食店や旅館、寄宿舎や病院給食など、大量に調理して提供する施設で発生しやすいと言われています。ここ数年では、刑務所などの矯正施設の給食でも発生しています(表1)。

表1：昨今の主なウエルシュ菌食中毒事例

発表日	発生場所	患者数	原因施設	行政処分
2013年7月10日	東京都	113	飲食店 仕出し弁当	3日間の営業停止処分
2012年9月30日	埼玉県	264	飲食店	不明
2012年8月1日	山梨県	159	ホテル	3日間の営業停止処分
2011年12月13日	大阪府	1,037	大阪刑務所	3日間の業務停止処分
2011年12月8日	新潟県	230	新潟刑務所の給食施設	2日間の業務停止処分
2011年12月1日	山形県	448	山形刑務所	3日間の業務停止処分



ウエルシュ菌

<特徴②> ウエルシュ菌とはどんな細菌?

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する嫌気性菌^{※1}で、熱に強い芽胞^{※2}を作るため、高温でも死滅せず生き残ります。したがって、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残ります(表2)。

表2：ウエルシュ菌の特徴

潜伏場所	土や水の中、健康な人の便の中など自然界に分布。特に牛・鶏・魚の保菌率が高い。
原因食品	汚染された肉類や魚介類を使ったタンパク食品。カレーやスープなどの大量調理は要注意。鍋底近くで増殖し、集団食中毒の発生原因になりやすい。
菌の特徴	嫌気性。1時間以上煮沸しても死滅しない芽胞を作る。発育至適温度は43～46℃(ヒトの体温は発育至適温度より低いので、芽胞を形成しやすい)
潜伏期間	約12時間
症状	水様性の下痢・軽い腹痛。特に嘔吐を伴うが、通常1～2日で回復する。



※1…酸素のない状況でのみ生育できる細菌

※2…一部の細菌が形づくる、極めて耐久性の高い細胞構造

ウエルシュ菌食中毒の予防方法：「よくかき回す」がポイント!

●カレーやスープを調理する時はよくかき回す

(かき回すことによって、菌が酸素に触れ、増殖を防ぐ効果がある)

その他、以下の予防方法も合わせて実施しましょう。

- ・調理済み食品を室温で放置しない
- ・冷凍肉は完全に解凍してから調理する
- ・大量の調理済み食品は、小分けしてから素早く冷却し、冷蔵庫に保存する

