

加熱調理後も油断は禁物です!!

ウェルシュ菌食中毒について

食中毒菌は「加熱すれば死滅する」というイメージがありますが、なかには熱に強く、加熱調理した食品の中でも増殖するものがあります。

そのような菌のなかでも、食中毒事件発生リスクの高いウェルシュ菌について、食中毒の発生状況と特徴、予防のポイントをご紹介します。



発生状況

下記のグラフは、ウェルシュ菌による食中毒の月別事件数と患者数です。

ウェルシュ菌食中毒は、1年あたり20～30件発生しています。給食施設での発生事例が多いことから「給食病」の



異名を持ち、1事件あたりの患者数が多いという特徴があります。過去10年間で患者数500人以上の大規模食中毒事件が5件発生しています。(表1)

患者500人以上のウェルシュ菌食中毒事件(表1)

発生年月日	発生場所	患者数(人)	原因食品	原因施設
2007年3月7日	福島県	558	弁当	仕出し屋
2007年7月31日	広島県	524	給食	その他
2009年2月19日	福岡県	645	給食	その他
2011年12月13日	堺市	1,037	給食	その他
2014年5月1日	京都市	900	キーマカレー	飲食店

(グラフデータ：厚生労働省食中毒発生状況)

<ウェルシュ菌食中毒事件事例>

原因施設・食品	旅館・里芋のそぼろ煮
患者数/喫食者数	337名/391名
内容	旅館の夕食として提供された「里芋のそぼろ煮」を喫食した高校生らが食中毒症状を発症。患者の便のほか、そぼろ煮の検体からウェルシュ菌が検出された。



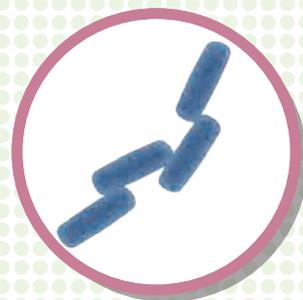
この事例では、加熱調理後、速やかに冷却するための処理(冷水を使用したり攪拌するなど)を行わず、室温で長時間放置されていたことが判明しています。

加熱調理後の食品は速やかに冷却させましょう。すぐに提供できず、保存するときは温度管理を徹底することが重要です。

特徴

人や動物の腸管、土壌や下水などに広く分布しています。酸素のない環境で増殖します。この菌が付着した食品を喫食することで、腸管に達した菌が**毒素(エンテロトキシン)を産生**し、食中毒症状を発症します。

この菌は、温度や湿度など菌の生存に適さない環境になると「芽胞」という殻を作って休眠します。環境が生存に適した状態になると芽胞から菌が発芽し、再び増殖を始めます。芽胞は **100℃・1 時間以上の加熱をしても完全には死滅しません**。



【主な症状】6～18 時間程度の潜伏期間を経て…

激しい水様性下痢 **腹痛**

《代表的な原因食品》

おもに食肉、魚介類の調理食品(カレー、シチュー、コロッケ、肉団子、フライ、煮物など)とくに、カレーやシチューのように「とろみ」があり、大鍋で調理される料理は、鍋底に酸素が浸透しにくく温度がさがりにくいいため注意が必要です。



予防のポイント

芽胞を形成した菌は加熱しても死滅しないため、**菌を「つけない」**を徹底し、**菌を「ふやさない」**ように管理することが重要です。



菌を「つけない」

- ・手指、調理器具、食材などを適切に**洗浄・消毒**する
- ・肉や内臓などの処理と、野菜の処理の**作業場所を分ける**
- ・調理器具、ダスターなどを**食材(肉、野菜など)や作業内容(下処理、加熱調理後)別に使い分ける**

菌を「ふやさない」

- ・加熱調理後の食品を冷やすときは**小分けするなどして速やかに冷却**する
- ・保存するときは **10℃以下または 55℃以上で保存**する

ほっと一息 《ウェルシュ菌〇×クイズ》

- ① ウェルシュ菌は、カレーやシチューの中など酸素が少ない環境下では苦しくて勝手に死んでしまう
- ② ウェルシュ菌食中毒は食中毒事件 1 件あたりの患者数が多くなることが多い
- ③ 加熱調理後の食品は、味を染みこませるためにもゆっくり冷ます方が良い

(答えは右下にあります)

「加熱すれば安心！」の先入観をなくして、食中毒事故を防ぎましょう

