

5月の患者発生1位!! ウェルシュ菌

昨年（17年）5月、全国で発生した食中毒事件の患者は1800名余でしたが、うち703名はウェルシュ菌によるもので、原因物質別では最も多い患者発生でした。原因食品は「鶏肉と野菜のクリーム煮」と「小松菜とエビとコーンのあんかけ」でいずれも「仕出し弁当」によるものでした。年間では3月から11月と平均して発生していますが、事業所給食の事件では「焼き鳥丼」や「鶏サラダ丼」などが原因食品となっています。今年4月には都内の集団給食施設でドライカレーを原因食品とする123名の食中毒が発生しています。

ウェルシュ菌食中毒の特徴

ウェルシュ菌による食中毒は、食品中で大量に増えた菌が小腸内で芽胞になるときに出す毒素によって発病します。最近の事例では、食品中でウェルシュ菌が産生した毒素を摂取することによる食中毒が増えているように思えます。

潜伏時間は6時間から24時間で、症状は、水様性の下痢・腹痛・ガス（膨満感）などです。原因となった食品は、肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物が最も多くなっています。

食中毒の原因

ウェルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌や水中などいたるところで見られます。菌は、加熱にも強く、100度で1時間以上加熱してもウェルシュ菌の芽胞が生き残る場合があります。

ウェルシュ菌は、芽胞を作る嫌気性菌で、加熱調理後の食物に含まれる酸素が少なくなっていることや、他の菌が殺菌されウェルシュ菌のみが優先的に増殖するため、調理済み食品によって多く発生します。

食中毒の予防法

ウェルシュ菌による食中毒の予防のためには、食品の温度管理を厳重にすることです。

- 1 前日調理はしない。
- 2 加熱調理した食品は5℃以下か、60℃以上で保管する。
- 3 再加熱する場合は中心温度が75℃以上になるように再加熱する。
- 4 室温で食品を長時間放置しない。食品は加熱調理後2時間以内に提供する。
- 5 生の食品から調理済みの食品への二次汚染を防止する。

