

## 食品を加熱しても生き残る菌、ウエルシュ菌食中毒に注意を

東京都内の食中毒発生（平成20年4月30日現在）は32件（昨年同期23件）となっており、ノロウイルスのよるものが19件（同7件）と最も多く次いでカンピロバクターが5件（同4件）、ウエルシュ菌が3件（同3件）、黄色ブドウ球菌が2件（同1件）となっています。

ウエルシュ菌は19年全体で1件のみでしたので、すでに昨年の3倍の発生となっています。4月から6月は特にこの菌による食中毒を予防することが重要となります。

### ウエルシュ菌食中毒の特徴

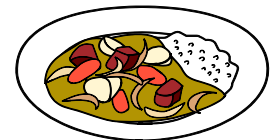
#### <加熱調理食品が原因>

ウエルシュ菌が他の食中毒菌と違うのは、加熱した食品で起きるということです。この菌は芽胞（硬い皮で覆われた状況）を作る嫌気性菌で、人や動物の腸管、土壌や水中などで見られます。芽胞状になった菌は加熱に強く、100度で1時間以上加熱しても生き残る場合があります。加熱調理後の食物は、他の菌が殺菌されるため、芽胞から抜け出したウエ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。

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・膨満感などです。原因となった食品は、表の事例の他に白菜とアサリの炒め煮、海老ボールのスープ煮、チキンケバブなど、肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物となっています。

年	件数	患者	主な原因食品
14	5	1038	エビのチリソース煮(887人)
15	2	17	ローストビーフ、チャーシュー
16	2	116	チキンクリームシチュー
17	2	74	鶏肉と野菜のクリーム煮
18	5	257	スパゲティサラダ、ドライカレー
19	1	4	鶏肉のトマト煮
20	3	70	(4月までに)カレーライス他

### ウエルシュ菌食中毒の予防法



ウエルシュ菌による食中毒の予防のためには、加熱済み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長時間放置しない。加熱調理後2時間以内に提供するか、短時間で10℃以下に冷やす、または65℃以上で保管する。
- 3 再加熱する場合は中心温度が75℃以上になるように加熱する。

### 加熱しても生き残るその他の食中毒菌

#### <セレウス菌>

セレウス菌は事土壌中や米・麦・豆などの穀類に存在します。ウエルシュ菌のように熱に強い芽胞を作ります。加熱済みのご飯やスパゲティ、豆腐などからも検出されます。食中毒の原因食品は冷ご飯で作った「チャーハン」や「茹で置きしたスパゲティ」などがあります。予防は、茹でスパゲティや残りご飯を上記2と同様に長時間放置しないようにすることです。

なお、ブドウ球菌は加熱で菌は死滅しますが、毒素が残り食中毒を起こすことがあります。