

ウエルシュ菌食中毒が連続発生

2011年1月下旬、ウエルシュ菌を原因とする食中毒が3件連続して発生しました。発表は1月31日と2月1日ですが、初発は1月24日、25日、26日と連続しています。なんらかの関連があるのでしょうか。発表された内容をまとめてみました。

【①釧路市の老人ホーム】

2011年1月24日の昼食を食べた入居者17名／50名中と職員17名／26名中の34名が24日の夕方から25日の早朝にかけて下痢・腹痛等の症状を呈しました。検査した患者20名全員からウエルシュ菌が検出されました。

昼食の内容：温玉のせごぼう牛丼、トマトとアスパラの盛り合わせ、味噌汁、白菜の漬物、フルーツ野菜ゼリー

【②埼玉県障害者支援施設での弁当】

2011年1月24日の正午ごろ配達された弁当を食べた入所者24名／70名中が25日午前0時50分頃から朝にかけて下痢・腹痛の症状を呈し、19名が医療機関を受診しました。患者や同じ弁当を食べた9名からウエルシュ菌が検出されました。

弁当の内容：玉子焼き、ヒレカツ、煮物、マカロニサラダ、ゼンマイ煮物、ご飯、味噌汁

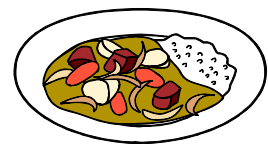
【③愛知県大手自動車部品メーカーの社員食堂の夜食】

2011年1月26日の午後11時過ぎに夜食を利用した58人が腹痛や下痢の症状を呈しました。患者の検便からウエルシュ菌が検出されました。

【原因は何か】

③の事例はメニューが発表されていませんが、夜食ということで、調理から時間が経過していることが伺えます。①は煮物がありませんが温玉のせごぼう牛丼が疑われます。②は煮物があるので、煮物取り扱い方が問題になります。各事例で、肉類などの共通した食材はないのでしょうか。単なる偶然でしょうか少し気になります。

ウエルシュ菌とは？食中毒の予防法は



ウエルシュ菌の食中毒は、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。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。これまでに原因となった食品は、肉じゃが、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。

ウエルシュ菌は、芽胞を作る嫌気性菌で、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。芽胞状になった菌は、加熱にも強く、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、43℃から47℃で、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。

ウエ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。加熱調理した食品は長時間放置しない。
- 2 加熱調理後2時間以内に提供するか10℃以下、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℃以上になるように再加熱する。
- 4 生の食品から調理済みの食品への二次汚染を防止する。