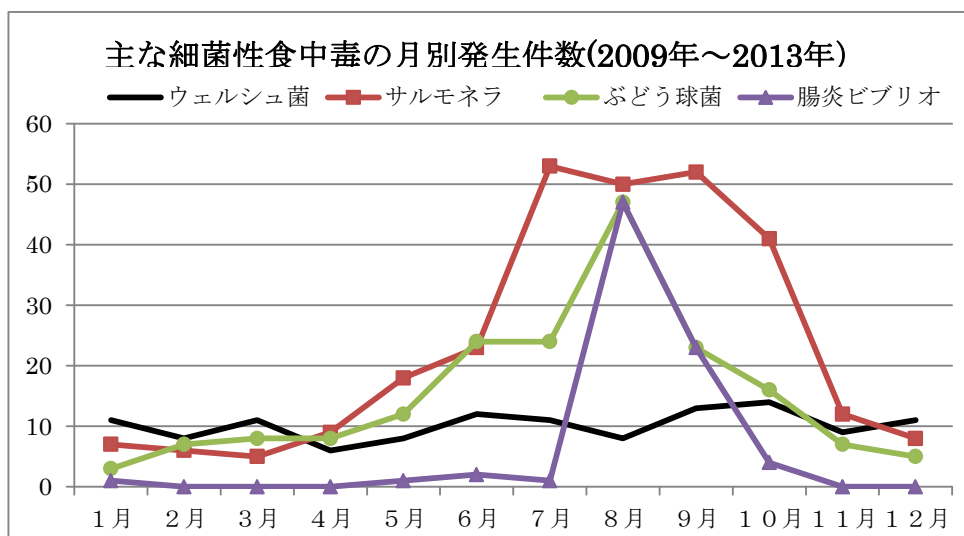


冬場も起きる細菌性食中毒、ウエルシュ菌

冬場はノロウイルス食中毒が多発しますが、細菌性の食中毒も起きています。特に、ウエルシュ菌は、一度の加熱で生き残った菌が、保管するまでの取扱いが悪いと増殖するため、外気温に関係なく通年ほぼ同じ件数が発生します。(グラフ参照)



資料:厚生労働省食中毒統計 2009年～2013年

昨年(2014年)は、1月8日に鎌倉市内の児童クラブの児童及び指導員ら77名が市内の弁当屋で調製した弁当(ドライカレー等)を食べてウエルシュ菌食中毒になったのをはじめ、5月1日には京都府等の福祉施設などでキーマカレーの弁当を食べ1696人中900人が発症しています。さらに4月～6月にかけては「里芋のそぼろ煮」で3件の食中毒が発生していますが、いずれも加熱済みの冷凍里芋を使用しています。(表参照)

なぜ冬でも細菌性の食中毒か

○それはウエルシュ菌の特徴にあります。

ウエルシュ菌は、土壌中や健康な人の便や、家畜(牛、豚、ニワトリ)などの糞便、魚からも検出されます。食材では、食肉(牛、豚、鶏肉など)や根菜類の汚染が高くなっています。

この細菌は、酸素が少ない環境を好む菌(嫌気性菌)で、細菌にとって環境が悪くなるとになると芽胞(がほう)を作ります。芽胞の状態では熱や乾燥に強く、一度の加熱では生き残ります。至適発育温度は43～47℃と他の細菌よりも高く、増殖速度も速いため(分裂時間は45℃で約10分間と短い)、加熱調理食品が徐々に冷却していく間にウエルシュ菌は発芽し、急速に増殖します。

煮物やカレー、シチューなど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

菌だけが芽胞の状態で生き残ります。カレーや煮物などの中心部は無酸素状態で、食品の温度が 45℃ほどに低下すると、ウエルシュ菌にとって発育しやすい環境となり、芽胞が発芽（栄養型になり）し、増殖します。

食品中で大量に増えたウエルシュ菌が、食べ物と一緒に胃を通過し、小腸内で増殖して、菌が芽胞の状態へ変わる時に、毒素（エンテロトキシン）が産生され、その毒素により下痢などの症状が起こります。

○症状

潜伏期間は、約 6～18 時間で、ほとんどが 12 時間以内で発症します。腹痛、下痢が主な症状です。多くは、1～2 日で回復します。

○原因食品

表のように、里芋のそぼろ煮、カレーやシチュー、八宝菜、肉じゃが、スープなど、肉類、野菜及びこれらを使用した煮物などで多く発生しています。一度に大量の食事を調理した給食施設などで発生することから“給食病”の異名もあり、患者数の多い大規模食中毒事件を起こす特徴があります。

ウエルシュ菌食中毒を予防するには

多くの食中毒は前日に調理した食品で起きています。ウエルシュ菌は、芽胞の状態では、100℃で 4 時間の加熱でも生き残るので、加熱したからといって安心できません。いかに大量の食品を加熱調理したときは、ウエルシュ菌が発育しやすい 43℃～47℃の温度を長く保たないようにします。急速に冷やすことが必要ですが、2 時間以内に 25℃まで下げて、その後冷蔵庫に入れるようにします。

- 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べる。
- 加熱調理食品をやむをえず保管するときは、小分けして冷却すること。
- 冷やす際は、空気が入るよう、かき混ぜること。空気が嫌いなので、増殖が抑えられる。
- 食品を温め直す（再加熱時）ときは、中心部まで十分火が通る（75℃以上）ようにする。
- 加熱済み食品は室温で長く放置しない。2 時間以内に食べる。保管する場合は、10℃以下または 65℃以上にする。
- 生の食品から調理済食品を汚染しないようにする。食肉等に使う器具類と調理済食品に使う器具類を区分する。

表：給食施設におけるウエルシュ菌による食中毒 2010～2014 年（原因食品は推定を含む）

発生年月日		原因食品	原因施設	摂食者数	患者数
2014 年	4 月 8 日	里芋そぼろ煮	旅館（合宿研修）	391	337
	5 月 12 日	里芋の鶏そぼろ煮	給食施設-老人ホーム	85	19
	6 月 1 日	里芋のそぼろ煮	病院-その他	50	36
	6 月 9 日	施設の給食	給食施設-老人ホーム	112	59
	8 月 21 日	コンソメスープ	給食施設-老人ホーム	95	48

2013 年	3 月 1 日	厚揚げオイスター煮	病院-給食施設	116	62
	4 月 1 日	昼食	給食施設-老人ホーム	109	52
	5 月 15 日	昼食のちらし寿司	給食施設-老人ホーム	96	54
	6 月 6 日	肉じゃが	事業所給食	80	46
	7 月 24 日	施設の食事	給食施設-老人ホーム	27	15
	9 月 15 日	ホッキ飯し	催事の食事	不明	22
2012 年	1 月 18 日	18 日の給食	学校一寮	341	27
	5 月 1 日	施設の給食	給食施設-老人ホーム	204	39
	6 月 14 日	南瓜のあんかけ	集団給食	261	53
	7 月 20 日	キーマカレー	夏祭りの食事	984	253
	8 月 15 日	病院給食	病院-給食施設	61	14
	8 月 17 日	カレー	合宿所(自炊)	31	9
	9 月 2 日	ブロッコリーのマヨネーズ和え	社員給食等	61	11
	9 月 5 日	施設の食事	特別養護老人ホーム	74	38
	9 月 17 日	施設の食事	グループホーム	86	30
	10 月 18 日	シチュー	社員給食等	31	16
	12 月 3 日	施設の給食	社員給食等	42	14
2011 年	1 月 24 日	1 月 24 日の昼食	給食施設-老人ホーム	78	34
	1 月 27 日	カツ皿	社員食堂等	72	57
	2 月 24 日	カレー	学校-その他	64	17
	5 月 14 日	八宝菜	給食施設-老人ホーム	94	35
	6 月 3 日	ハッシュドポーク	社員食堂等	37	13
	11 月 28 日	不明	給食施設-老人ホーム	246	97
	11 月 29 日	かぼちゃのそぼろ煮	その他(刑務所)	1,317	448
	12 月 3 日	不明	事業所その他(刑務所)	819	230
	12 月 13 日	施設の食事	その他(刑務所)	2,569	1,037
2010 年	6 月 29 日	病院給食	病院-給食施設	159	38
	7 月 8 日	カボチャの煮付け	給食施設-老人ホーム	99	60
	7 月 27 日	7 月 27 日の食事	給食施設-老人ホーム	53	19

資料:厚生労働省食中毒統計