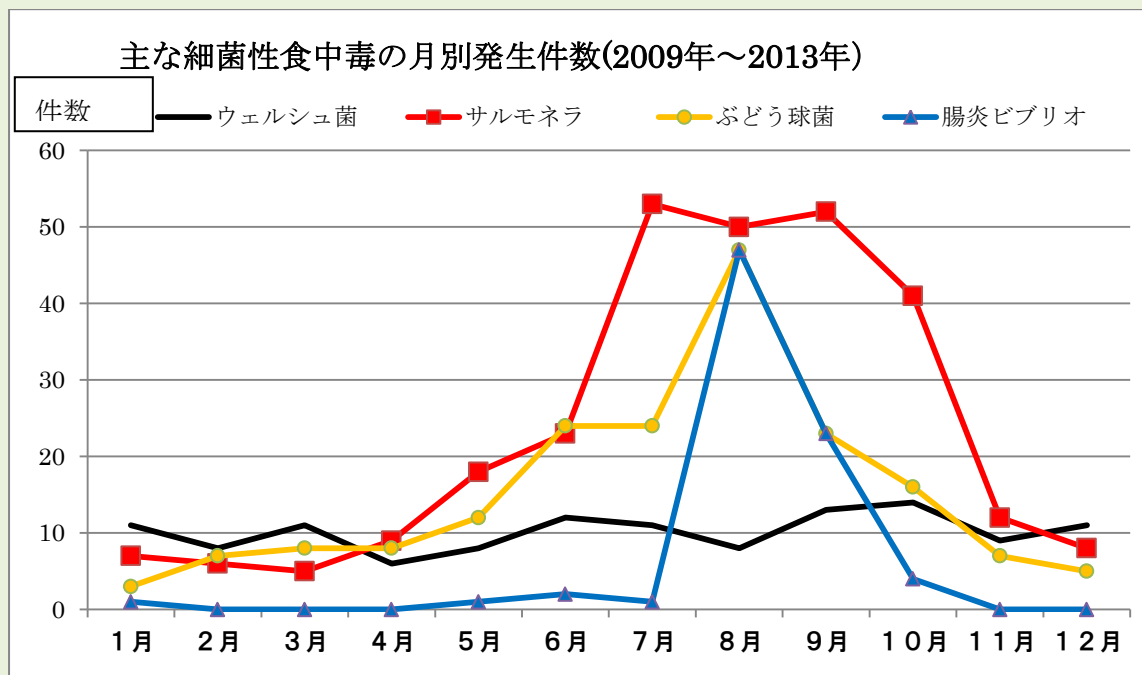


1 冬場も起きる細菌性食中毒

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、1年を通して10件前後発生しています。(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)

2 なぜ冬でも細菌性の食中毒か

冬でも細菌性の食中毒が発生するは、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、芽胞が発芽し(栄養型になり)、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、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。

3 予防するには

ウエルシュ菌による食中毒の多く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。一度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こと。
- 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ェ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	里芋そばろ煮	旅館（合宿研修）	391	337
	5 月 12 日	里芋の鶏そばろ煮	給食施設-老人ホーム	85	19
	6 月 1 日	里芋のそばろ煮	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	かぼちゃのそばろ煮	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