

食べもの文化 2025年2月号 食中毒事件を追う ウエルシュ菌

食品衛生アドバイザー（元食品衛生監視員）笹井 勉

高齢者施設で最も多い食中毒の原因はウエルシュ菌

老人ホームなどの集団給食で最も多く発生する食中毒はウエルシュ菌によるものです。2021年のウエルシュ菌で発生件数30件中、老人ホーム（高齢者施設）7件、22年で22中8件、23年は28件中8件となっています（表参照）。煮物で起きるため、冬でも多く発生します。

ウエルシュ菌食中毒の原因施設

	発生件数	老人ホーム （高齢者施設）
2021年	30	7
2022年	24	8
2023年	28	8

◆◆◆神奈川県・藤沢市の高齢者施設（老人ホーム）で122人が食中毒

2024年10月、神奈川県藤沢市の高齢者施設「藤沢エデンの園」の関係者から「100人近くの体調不良者が発生している」と市の保健所に連絡がありました。

保健所が調査したところ、施設の調理施設で作られた昼食を食べた258人のうち122人が下痢や腹痛などの症状を訴えました。さらに

- ・患者の共通食が当該施設において調理提供した食事のみであること
- ・複数の患者の便から食中毒の病因物質であるウエルシュ菌が検出されたこと
- ・患者の症状及び発症までの潜伏期間がウエルシュ菌によるものと一致したこと
- ・患者数の推移として、時間を横軸に描いたグラフ（流行曲線）が一峰性であること
- ・医師から「食中毒患者等届出票」が提出されたこと

これらの理由から、当所は当該施設が調理提供した食事を原因とするウエルシュ菌の食中毒と決定しました。

【参考メニュー】海老と帆立のちらし寿司、ソースかつ丼、かぼちやのいとこ煮、ほうれん草のお浸し、味噌汁、乳製品等

◆◆◆鹿児島県・日置市の温泉施設のクリームシチューで64人が食中毒

2024年10月、日置市の温泉施設で調理された食事を食べた64人に食中毒の症状がみられ、ウエルシュ菌が検出されました。県は日置市吹上町湯之浦の「新湯温泉に対し、2日間の営業停止命令を出しました。

保健所の調査で10月24日にこの施設が調理し提供したクリームシチューを食べた103人のうち13歳から18歳の男性64人に下痢や腹痛などの症状が出ていました。

さらに13人からウエルシュ菌が検出され、施設が調理し提供したクリームシチューが原因と断定し、施設に対して11月2日と3日の2日間の営業停止命令を出しました。

保健所ではウエルシュ菌は熱に強いとして、清潔な調理や食品の十分な加熱を呼びかけました。

◆◆◆山口市・飲食店の弁当で80人が食中毒 大根とそばろのコンソメ煮

2024年10月、山口市内の飲食店の弁当店で調理した弁当を食べた80人が下痢、腹痛（患者の初発：10月2日（水曜日）21時、潜伏期間：平均10時間）の症状を訴え、保健所は弁当が原因の食中毒と断定し、店を5日から3日間の営業停止処分になりました。

保健所の調査では、今月2日に山口市の弁当店、「お弁当のいずみ」が調理した弁当を食べた同じグループの10代から60代までの男女あわせて80人が、下痢や腹痛の症状を訴えました。80人が食べた弁当は同じで、症状を訴えた人の便と弁当の「大根とそばろのコンソメ煮」から、食中毒を引き起こす「ウエルシュ菌」が検出されました。

◆◇◇新潟市・・

江南区のラーメン店で18人が食中毒 チャーシューからウエルシュ菌

2024年1月、新潟市江南区のラーメン店でチャーシューによりウエルシュ菌による食中毒が発生していたことがわかりました。

新潟市保健所は今月5日、江南区の「麺屋一本気」から「3日に店を利用した客が数時間後に下痢をしたという申し出があり、検証のため従業員2人でラーメンを食べたところ、2人とも数時間後に下痢をした」と連絡がありました。

別のグループからも体調不良を訴える連絡があり、保健所で調査したところ、1月25日以降に店を利用した計18人に下痢や腹痛の症状がありました。

患者らの共通の食事が店で提供されたものに限られることや店のチャーシューからウエルシュ菌や毒素が検出され、患者ら全員の症状がウエルシュ菌によるものと一致していることなどから、新潟市保健所は食中毒と断定しました。

「麺屋一本気」は店内の清掃・消毒をするとともに、問題となったチャーシューの製造方法を見直しました。

ウエルシュ菌食中毒について

●○ウエルシュ菌食中毒とは？

ウエルシュ菌食中毒は、ウエルシュ菌が多量に増殖した食品を食べることによって起こります。

6～18時間（平均10時間）の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢等の症状を起こし、ほとんどの場合1～2日で回復します。

一般的な細菌性食中毒と同様夏季に多発しますが、一度煮たもので起きるため冬季での発生も見られ、年間を通して注意が必要です。

肉じゃが、カレー、シチュー等の煮込み料理や、かぼちゃのそばろ煮、チャーシューなど大量調理した食品で発生が多くみられます。

●○ウエルシュ菌の特徴

ウエルシュ菌は健康なヒトや動物の腸管、土壌や下水等の自然界に広く分布しています。普通の芽胞は100℃数分で死滅しますが、一部は熱に強い芽胞を形成し、100℃で1～6時間の熱にも耐えることができます。発育に適した環境が整うと、芽胞は発芽して増殖します。また、酸素の無い又は少ない環境で増殖します。

●○ウエルシュ菌食中毒が起こる仕組み

①肉じゃがやカレー等の煮物料理を大量に調理した場合、ウエルシュ菌の一部は芽胞を形成し生き残ります。

②加熱調理後、数時間から一夜室温に放置することにより、生き残ったウエルシュ菌（芽胞）は発芽し、急速に増殖します。また、鍋の中は酸素不足になり、ウエルシュ菌の発育に好条件となります。

③再調理の際、十分に加熱をしないと、発芽・増殖したウエルシュ菌は生き残ります。

※発芽したウエルシュ菌は、通常の加熱（75℃・1分以上）で殺菌されます。

④ウエルシュ菌がついている食品を食べると、菌が毒素（エンテロトキシン）を産生し、下痢・腹痛等をおこします。

●○ウエルシュ菌食中毒の予防

ウエルシュ菌食中毒を予防するためには「菌の増殖を抑制すること」及び「再加熱により菌及び毒素を不活化すること」が重要です。また、ウエルシュ菌は酸素を嫌う嫌気性菌なので、食品を空気に接触させることも重要です。以下のポイントに着目し、ウエルシュ菌食中毒を予防しましょう。

①前日調理は避けること。

②加熱済み食品は室温で長く放置しない。2時間以内で25℃以下、または65℃以上にする
こと。

③料理を保存するときは、浅い容器に小分けして素早く冷やすこと、冷やす際は、空気が入るよう、よくかき混ぜること。

④再加熱するときは、よくかき混ぜ空気を送りながら十分に加熱すること。

参考資料：厚生労働省食中毒資料、新聞記事等