

『加熱済だから大丈夫…』と油断していませんか？ ～～ ウエルシュ菌食中毒にご用心！～～

ウエルシュ菌は人をはじめとする多くの動物の腸内常在菌ですが、その一部に下痢症を引き起こす毒素（エンテロトキシン）を産生するウエルシュ菌が存在します。

毒素を産生するウエルシュ菌が食品中で増えたことによる食中毒事件が発生しています。

【食中毒を起こすウエルシュ菌の特徴】

- ① **下痢症を引き起こす毒素（エンテロトキシン）**を産生します。
- ② 本菌を **10⁶ 個以上摂取すると発症** と言われています。
- ③ 潜伏期間は 6～18 時間（平均 10 時間）です。
- ④ 主症状は下痢と腹痛で、比較的軽度ですが 1～2 日程度続きます。
- ⑤ 熱に強い**芽胞（がほう）を作ります**。加熱調理時に他の細菌が死滅してもウエルシュ菌は耐熱性芽胞として生き残ります。
- ⑥ 仕出し弁当や給食施設での大規模な集団食中毒事例が多くみられます。



加熱してもウエルシュ菌は生き残る…



カレー等を大量に調理した場合、加熱により他の細菌は死滅しますが、ウエルシュ菌は芽胞として生き残ります。



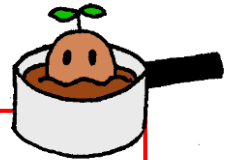
加熱調理後、室温で緩慢な放冷をすると、芽胞から栄養型（通常の菌の状態）に戻り、急激に増殖します。特に大鍋は空気を嫌うウエルシュ菌にとって好都合です。



毒素を産生するウエルシュ菌が増殖した食品を食べると、ウエルシュ菌が小腸内で増殖し、再び芽胞に移行する際に毒素を産生するので、その毒素により下痢を引き起こします。

- ◆ ウエルシュ菌は空気を嫌う嫌気性菌です。大鍋で調理する場合、空気に触れる部分が少なくなるので、ウエルシュ菌にとっては好都合な環境です。
- ◆ 多くのウエルシュ菌食中毒事例においては『**前日調理**』『**室温放置**』『**緩慢冷却**』などがウエルシュ菌増殖の要因となっています。

<過去に発生したウエルシュ菌食中毒事例>



■ 事例 1：高齢者福祉施設で提供された牛肉料理が原因の食中毒

高齢者福祉施設の給食で、**前日調理**した牛肉料理（野菜と煮込んだもの）を加熱調理後にブラストチラーで冷却しようとしたが、量が多く入りきらなかったため、**室温放置**した。その後冷蔵庫に入れ、翌日に入居者が喫食したところ、入所者の 41 名が下痢等の症状を呈した。

■ 事例 2：高齢者福祉施設で提供された鶏肉料理が原因の食中毒

高齢者福祉施設の給食で、鶏肉料理（野菜と煮込んだもの）を加熱調理後、放冷した後に盛り付け、室温で 2 時間ほど保管後、温冷配膳車を使って居室に配膳した。入居者が喫食したところ、入所者の 96 名が下痢等の症状を呈した。

加熱調理から患者が**喫食するまでの時間は 3 時間程度**であった。

■ 事例 3：学校の食堂で提供された担々麺が原因の食中毒

学校の食堂で提供された担々麺を喫食したところ、食堂利用者の 65 名が下痢等の症状を呈した。担々麺に使われた担々ソースには塊の大きい挽肉を使用していて（配合量は 80%ほど）、その検食からウエルシュ菌が検出された。

加熱調理から患者が**喫食するまでの時間は 2 時間程度**であった。

※事例 1 はウエルシュ菌食中毒でよくみられる『**前日調理**』『**室温放置**』が原因でした。

事例 2 や事例 3 はいずれも当日調理で加熱調理後 2～3 時間で患者が喫食しています。

ウエルシュ菌は 30～47℃で旺盛に増殖することが知られていて、その温度に 2～3 時間程度置いてしまうとウエルシュ菌が食中毒を起こす菌量に増えるリスクがあります。

**当日調理でも
リスクがあるんです！**

ウエルシュ菌食中毒を予防するには

食中毒予防の 3 原則は『つけない』『ふやさない』『やっつける』ですが、ウエルシュ菌は食肉を中心に多くの食材に付着している可能性があり、加熱しても芽胞として生き残ることから『**ふやさない**』ことが**とても重要な予防策**です。

予防のポイント

- ☒ 加熱調理後、喫食まで冷蔵する場合は、素早く粗熱を取り、出来れば小分けをして、冷蔵庫で保管しましょう。
- ☒ 加熱調理後、喫食まで温蔵する場合は 65℃以上を保ちましょう。
- ☒ 加熱調理後、30～47℃に置かれる時間を短くしましょう。
- ☒ 前日調理は避けましょう。