

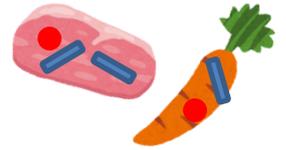


## ウェルシュ菌食中毒について

令和3年は、新型コロナウイルス感染が拡大する一方、食中毒全体の発生件数は減少しました。これは、新型コロナ対策として励行されている手洗いやアルコール消毒の徹底が一因であると考えられます。ところが、ウェルシュ菌による食中毒は減少していません。ウェルシュ菌食中毒は、給食施設や仕出し店など大量調理施設で発生することが多く、昔から給食病<sup>(注)</sup>とも呼ばれてます。

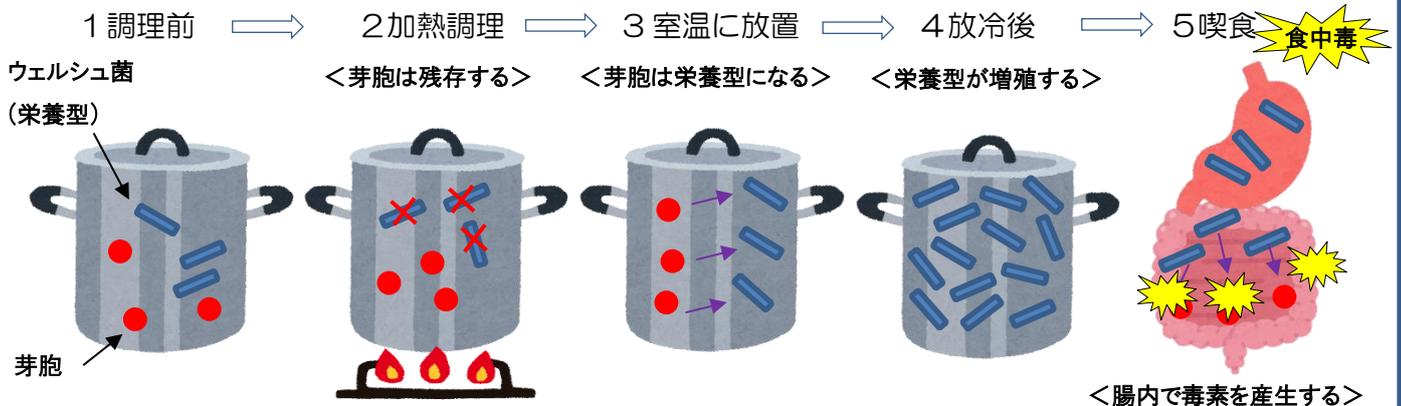
### <ウェルシュ菌とは>

- ・ヒトや動物の腸管、土壌、水中などの自然界に広く存在しています。
- ・嫌気性菌（酸素がない環境で増殖する細菌）で、広範囲の温度域（12～50℃・至適温度 43～45℃）で増殖します。
- ・100℃・1時間の加熱にも耐える熱に強い殻（芽胞）を作り、通常の加熱調理によっても死滅しません。



### <ウェルシュ菌食中毒のメカニズム>～原因食品は、一度に大量に加熱調理された食品です～

ウェルシュ菌が付着した鶏肉でカレーを作ったとします。通常のウェルシュ菌（栄養型）は加熱で死滅しますが、芽胞は残存します。そのまま放冷すると 50℃付近で芽胞は栄養型となって増殖します。その食品を食べると、ウェルシュ菌（栄養型）はヒトの腸に達し、腸内で芽胞を形成する際に産生する毒素（エンテロトキシン）により食中毒を引き起こします。



- <症状>
- ・潜伏期間は、6～18時間です。
  - ・主な症状は腹痛と下痢で、通常は軽症で1、2日で回復します。

### <予防対策>

- ・前日調理しない・・・加熱調理した食品は早く喫食する。
- ・急速な冷却・・・やむをえず保管する場合は、短時間で冷却後、冷蔵または冷凍保存する。  
(45℃前後では10分に1回増殖して、3時間を超えると食中毒を起こす菌量になります。)
- ・十分な再加熱・・・再加熱時は、食品の中心温度が75℃・1分間となるよう十分に加熱する。

(注) 昔から「給食病」と呼ばれているには、次のような意味があります。

- ①給食でおこりやすい・・・大量に調理した鍋の中は酸素不足になりやすく、そのまま放置すると温度がゆっくり下がり、長時間12～50℃（増殖至適温度）になることとなります。再加熱しても大鍋では十分に加熱できず殺菌することができません。
- ②給食でないと気づかれない・・・症状が軽く患者数が少ないと、食中毒と気づかれないことが多いのですが、給食など大量調理施設の場合、同じ症状の患者が多数出ますので、食中毒として認知されやすくなります。