

ウエルシュ菌食中毒

○特徴・・・煮物や大量調理食品で多くみられる。

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布しています。食品の中では、特に食肉の検出率が数%～50%と高い傾向にあります。

ウエルシュ菌食中毒は、ウエルシュ菌がヒトの腸管内で増殖し、芽胞^{注1}を形成するときに産生されるエンテロトキシン（腸管毒）によって起こります。

＊100℃で1～6時間でも死滅しない特殊な芽胞を持っています。

＊空気のないところを好み、空気に触れると発育しません。

○原因食品・・・・カレー、シチューなど

カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられます。

○症状・・・・腹痛と下痢等

潜伏時間は6～18時間（平均10時間）で、主な症状は下痢と腹痛です。発熱や嘔吐はほとんどみられません。ほとんどの場合、発症後1～2日で回復するとされていますが、基礎疾患のある患者、特に子供や高齢者ではまれに重症化することがあります。

○予防法

＊スープなどを調理するときは、必ず良くかきまぜる。

＊スープなどは、出来るだけ底の浅い容器に入れて保存する。

＊冷凍肉は完全に解凍してから調理し中心部まで加熱する。

＊調理後は室温で放置せず早めに食べる。

＊保存するときは、すぐに冷却し、冷蔵庫に保存する。

＊保存後の食品は、食べる前に再度十分に加熱する。

芽胞状態の菌は加熱しても死滅しないので、加熱を過信しないようにしましょう。

注1 ウエルシュ菌などの特定の菌が作る細菌構造の一種