

**** 作り置き料理にご用心! ウエルシュ菌食中毒 ****

1. ウエルシュ菌の特徴

ウエルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) は、土壌細菌の一種で、土や水中など自然環境中に広く分布し、ボツリヌス菌と同じで酸素を嫌う嫌気性菌です。食品では、特に食肉 (牛、豚、鶏肉など) の汚染が高いようです。また、この細菌は熱に強い殻 (芽胞) を作るため、高温で加熱しても死滅せず生き残ります。他の細菌より高い温度帯 (43~47℃) で発育します。食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食べ物と一緒に胃を通過し、小腸で増殖時に産生する毒素 (エンテロトキシン) の作用で下痢などの症状が起きます。一度に大量の食事を調理する給食施設などで発生することから“給食病”の異名もあります。大量給食施設での発生が多いことから 1 事例あたりの患者数が多く、2016 年の細菌性食中毒ではカンピロバクターについて患者数が多く発生しています (図 1)。



2. どんな症状ですか

潜伏時間 (原因食品を食べて症状が現れるまでの時間) は約 6~18 時間です (平均 10 時間)。腹痛、下痢が主で特に下腹部がはることが多いのですが、症状としては軽い方です。

3. どうして作り置き料理でウエルシュ菌食中毒が多いのですか

食品を加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残ります。大量調理する食品では加熱により食品の内部は酸素のない状態となり、嫌気性のウエルシュ菌にとっては好ましい環境のため、食品の温度が発育に適した温度まで下がると発芽して急速に増殖を始めます。

4. どんな食品が原因になりますか

肉類、魚介類、野菜を使用したカレー、スープ、筑前煮やローストビーフなどの煮込み料理が多く、作り置きした食品が主な原因となっています。

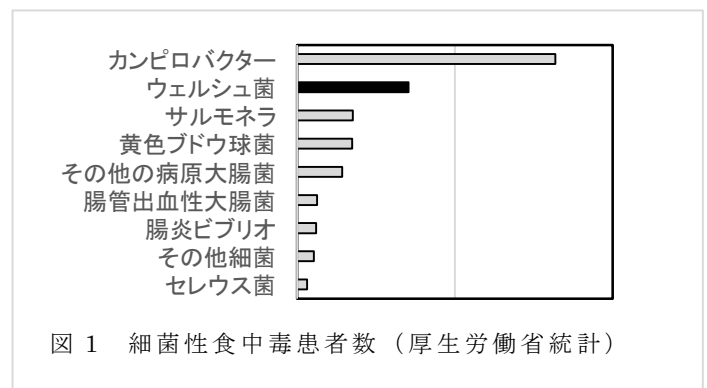


図 1 細菌性食中毒患者数 (厚生労働省統計)

5. どのようにして予防したら良いですか

ウエルシュ菌食中毒を予防するには、食品中の菌の増殖を抑えることが特に重要です。

- ①カレー、シチュー、スープや筑前煮などの加熱時には、よく混ぜながら、中心部まで加熱する。
- ②前日調理は避け、調理したものは速やかに食べる。(加熱調理後の長時間室温放置はしない)
- ③加熱調理した食品であっても速やかに冷まし (急速冷却)、冷蔵 (10℃以下) で保存する。

【お問い合わせ先】 厚生労働大臣登録検査機関

公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所
福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階
TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>

【福岡市食品衛生協会からのお知らせ】

当協会は、平成 29 年度から 8 月 13 日、14 日、15 日をお盆休みとしまして、本部及び各支所の窓口の業務を休ませていただきます。皆様には大変ご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。尚、急ぎの検査につきましては、KLSC 福岡事業所にて承りますのでご確認下さい。

※ F A X 情報サービスの配信停止をご希望の方は、当協会本部 (TEL 092-651-5111) までご連絡下さい。