



ウエルシュ菌食中毒について

細菌名	原因食品	菌の特徴	症状《潜伏時間》	予防のポイント
ウエルシュ菌	カレー、シチュー、スープ、煮物等			
		<ul style="list-style-type: none"> ●容易に芽胞形成 ●芽胞は熱に強い ●大量調理施設で発生しやすい ●自然界および人や動物の腸管に広く分布 	<p>下痢・腹痛 《6～18時間》</p> <p>(発熱や嘔吐はほとんどみられない)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱調理済みの食品を室温で放置しない ●小分け保存する ●食べる前に十分加熱する
学名 <i>Clostridium perfringens</i>	パーティー、旅館での複合調理		平均10時間潜伏後に発症	

偏性嫌気性細菌→→→酸素が存在すると増殖できない細菌。

毒素産生 →→→エンテロトキシンA型からE型までの5種類に分類。

☞食中毒を引き起こす菌のほとんどはA型に属します。

自然界に分布するウエルシュ菌は、**易熱性芽胞**を形成するものが多い。

☞易熱性芽胞 →→→100℃、数分で死滅。

食中毒は主に**耐熱性芽胞**を形成する菌によって引き起こされています。

☞耐熱性芽胞 →→→100℃、1～6時間でも生残。

嫌気性菌の中では比較的低い嫌気度でも増殖および**広範囲の温度域**で増殖します。

☞広範囲の温度域→→→12～50℃(至適温度:43～45℃)

エンテロトキシンは易熱性のタンパク質で、**熱**や**酸**で容易に不活化されます。

☞ 熱 →→→60℃、10分

☞ 酸 →→→pH4.0以下

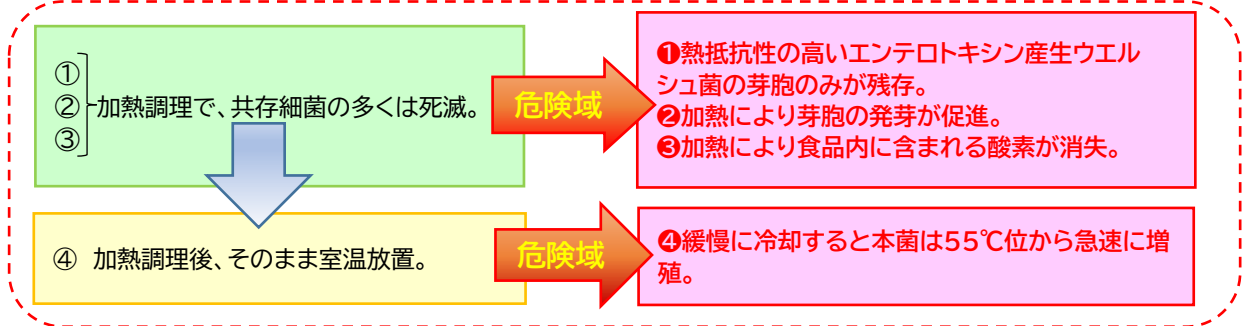
発熱や嘔吐はほとんどみられず、発症後は1～2日で回復するとされています。

ただし、**基礎疾患のある患者**・子供・高齢者では稀に重症化することが知られています。

☞基礎疾患のある患者→→→発症した際、C型菌による壊死性腸炎も数例報告されています。

発生状況は、過去10年間(2014～23)で261件、患者数14,808人(死亡者0)を数え、平均1件あたりの患者数が約57人と多いのが特徴と言えます。

◆HACCPにおける過程確認事項◆



【参考資料 食品安全委員会冊子より】

News Paper 調理配達された弁当でウエルシュ菌食中毒

2024年11月25日、埼玉県所沢市の飲食店で18日に同施設で調理提供された弁当を食べた31人が下痢や腹痛を訴え、うち8人の便からウエルシュ菌が検出されたと発表した。患者は全員快方に向かっている。狭山保健所は食品衛生法に基づいて、営業者に同店の25～27日の営業停止を命じた。県食品安全課によると、食べたのは5グループ105人で、患者は30～80代の男女31人。同店の営業者から20日、「18日に調理配達した弁当を食べた複数の高齢者施設などの入居者や利用者計13人が下痢、腹痛などの症状を呈している」と通報があった。調査の結果、患者の共通食が同店で調理提供された弁当だったことから、同店を食中毒の原因施設と断定した。

(埼玉新聞オンライン《2024.11.26》より抜粋)

