

ウエルシュ菌による食中毒について

栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課

◇ ウエルシュ菌とは

ウエルシュ菌は、河川、海、土壌等の自然界に広く分布し、酸素を嫌う嫌気性菌です。また、人や動物の腸管内に常在し、食品では食肉（牛、豚、鶏肉など）や魚介類の汚染率が高いといわれています。

この細菌は熱に強い形態（芽胞）を作るため、食品を加熱調理した際、他の細菌が死滅しても、ウエルシュ菌の芽胞が食品中に生き残ることがあります。また、大きな鍋などで調理をした際、鍋の中心部が酸素のない状態になると、嫌気性菌（酸素のない環境で発育する菌）であるウエルシュ菌の発育に良い環境となります。加熱調理をした食品を冷ます際に、温度が発育に適した43～47℃まで下がると、ウエルシュ菌は急速に増殖を始めます。この発育に適した温度（43～47℃）である時間が長いほど、菌は大量に増殖します。

ウエルシュ菌が大量に増殖した食品を摂取すると、小腸内で菌が増殖し、再び芽胞を形成する時にエンテロトキシン（毒素）を産生し、この毒素により下痢などの症状が起きます。

◇ ウエルシュ菌による食中毒の特徴は・・・

大量調理食品を原因として発生することが多く、一事件当たりの患者数が多いという特徴があります。

原因食品として、カレー、スープ、煮物などが多く、調理後の長時間の室温放置等の食品取扱いが不適である事例が多く見うけられます。

潜伏期間は、原因となる食事をしてから6～18時間です。

主な症状は、腹痛と水様性の下痢で、多くの場合は1～2日で回復します。



◇ ウエルシュ菌による食中毒の予防方法

- ・ 調理後は、早めに食べましょう。
- ・ 食品（カレー等）を調理するときは、必ずよくかき回しましょう。
- ・ 調理した食品は、室温に放置しないようにしましょう。
- ・ 食品（カレー等）は、小分けや底の浅い容器に入れるなどして保存しましょう。
- ・ 保管した食品は、食べる前にしっかり再加熱しましょう。

