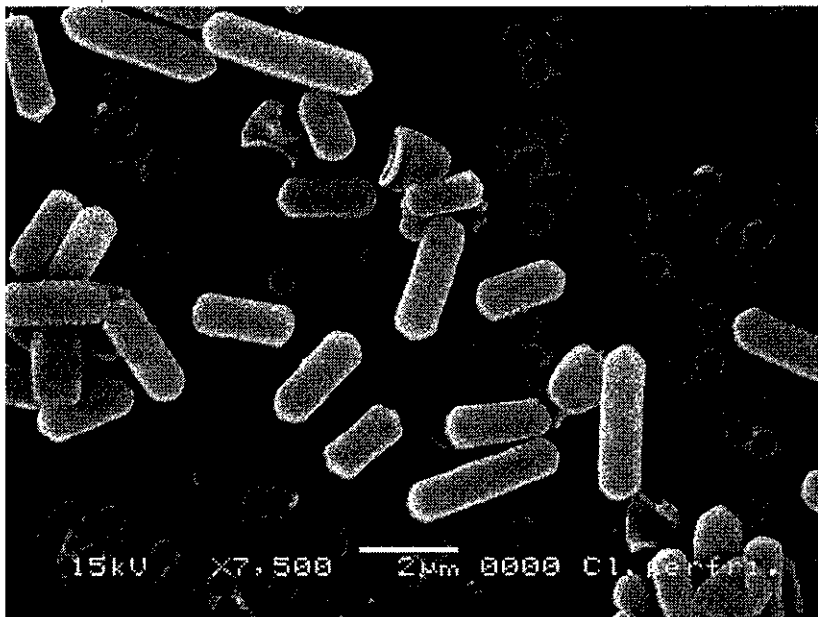


ウェルシュ菌による食中毒について

＜特徴＞人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、1～3時間の加熱に耐える。食物と一緒に腸管に達したウェルシュ菌は毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。事件数の割りに患者数が多く、しばしば大規模発生がある。

＜症状＞潜伏期は8～12時間。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。



電子顕微鏡写真。グラム陽性の桿菌。
＜食品安全委員会事務局 資料＞

＜過去の原因食品＞多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付け）。

＜対策＞清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。食品中での菌の増殖を阻止するため、加熱調理食品の冷却は速やかに行う。食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上を保つ。また、食品を再加熱する場合は、十分に加熱して増殖型菌（栄養細胞）を殺菌し早めに摂食する。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。

ウェルシュ菌食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数(原因食品)	備考
平成8年	27	2,144	0	
9年	23	2,378	0	
10年	39	3,387	0	
11年	22	1,517	0	
12年	32	1,852	0	
13年	22	1,656	0	
14年	37	3,847	0	○海老のチリソース炒め(中華弁当):患者数887名、死者数0名 ○ハヤシシチュー:患者数687名、死者数0名 ○鶏肉と竹輪の炒り煮(弁当):患者数540名、死者数0名
15年	34	2,824	0	—
16年	28	1,283	0	—

* 平成14年以降の患者数500名以上の事例について備考に記載した

厚生労働省食中毒監視統計(平成16年については速報値)