

## ウエルシュ菌食中毒 (*Clostridium perfringens* foodborne poisoning)

### 1 ウエルシュ菌食中毒とは

ウエルシュ菌食中毒は、ウエルシュ菌 (*Clostridium perfringens*) が腸管内で増殖し、芽<sup>がほう</sup>※1胞を形成する時に産生されるエンテロトキシン(腸管毒)※2によって起こります<sup>1)</sup>。

#### (1) 原因微生物の概要

ウエルシュ菌は、芽胞を形成する偏性嫌気性の細菌※3で、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<sup>1)</sup>。ウエルシュ菌は産生する毒素によってA型からE型までの5種類に分類されますが、食中毒を引き起こす菌のほとんどはA型ウエルシュ菌に属します<sup>1)</sup>。

自然界に分布するウエルシュ菌は、易熱性芽胞(100℃数分で死滅)を形成するものが多いのですが、食中毒は主に耐熱性芽胞(100℃で1~6時間でも生残)を形成する菌によって引き起こされています<sup>2)</sup>。

ウエルシュ菌は、嫌気性菌の中では比較的低い嫌気度でも増殖すること及び広範囲の温度域(12~50℃)で増殖すること(至適温度:43~45℃)が知られています<sup>1)</sup>。

ウエルシュ菌の産生するエンテロトキシンは易熱性のタンパク質で、熱(60℃10分)や酸(pH4以下)で容易に不活化されます<sup>2)</sup>。

#### (2) 原因(媒介)食品

ウエルシュ菌食中毒の原因食品としては、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<sup>1)</sup>。これらの食品中では、大量加熱調理後そのまま放置することによって、ウエルシュ菌が $10^6 \sim 10^7$ cfu※4/gまで増殖します。この過程では、1)加熱調理により共存細菌の多くは死滅するが熱抵抗性の高いエンテロトキシン産生ウエルシュ菌芽胞のみが残存するこ

※1 ウエルシュ菌などの特定の菌が作る細胞構造の一種。生育環境が増殖に適さなくなると菌体内に形成する。加熱や乾燥などの過酷な条件に対して強い抵抗性を持ち、発育に適した環境になると、栄養細胞となり再び増殖する。

※2 細菌の産生する毒素のうち、腸管に作用して生体に異常反応を引き起こす毒素の総称。

※3 酸素があると増殖できない(酸素に対して感受性を有する)細菌。偏性嫌気性菌又は単に嫌気性菌と呼ばれる。

※4 細菌の数を表す単位で、集落形成単位(Colony Forming Unit)の略。

と、2)加熱により芽胞の発芽が促進されること、3)加熱により食品内に含まれる酸素が追いつき出されること、4)緩慢に冷却すると本菌は55℃位から急速に増殖することが知られています<sup>2)</sup>。原因施設としては、飲食店、仕出屋及び旅館など大量に調理する施設で多くみられ、家庭での発生は他の食中毒に比べて少ないことが特徴です<sup>1)</sup>。

### (3) 食中毒(感染症)の症状

ウエルシュ菌食中毒は、6～18時間(平均10時間)の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢等の症状を起しますが、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知られています<sup>2)</sup>。

また、基礎疾患を有するヒトに発症したC型菌による壊死性腸炎も数例報告されています<sup>2)</sup>。

### (4) 予防方法

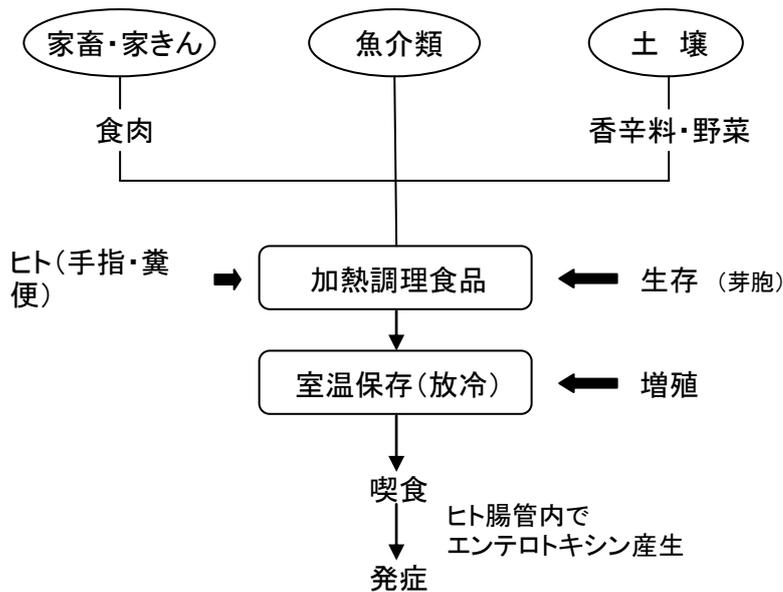
ウエルシュ菌芽胞のうち、易熱性芽胞は100℃数分の加熱で死滅しますが、耐熱性芽胞は100℃で1～6時間の加熱に耐えると考えられています<sup>1), 2)</sup>。従って、通常の加熱調理では食品中のウエルシュ菌芽胞を死滅させることはできないと考えられます。

ウエルシュ菌は自然界の常在菌であるため、食品への汚染を根絶することは不可能ですが、発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌(温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化)と増殖阻止(調理後の速やかな喫食、小分けと10℃以下又は55℃以上の温度での保存)が感染防止のための最も有効な手段となります<sup>1)</sup>。

## 2 リスクに関する科学的知見

### (1) 疫学(食中毒(感染症)の発生頻度・要因等)

ウエルシュ菌食中毒は世界各国で発生しており、米国やEUでは主要な食品媒介感染症の一つとして認識されています。我が国でも1件当たりの患者数が最も多い食中毒として認識されています。ウエルシュ菌食中毒の事例等から、この食中毒は下図のとおり複数の発生要因によって起こることが多いと考えられています<sup>2)</sup>。



※参考文献 2)から引用

我が国では、ウエルシュ菌食中毒は他の細菌性食中毒と同様夏季(7~9月)に多発していますが、春季(3~4月)での発生も比較的多く、冬季(12~1月)での発生もみられるのが特徴です<sup>1)</sup>。

ウエルシュ菌食中毒の多くの事例では、エンテロトキシン産生性ウエルシュ菌が原因食品から  $10^5 \sim 10^8$  cfu/g 検出されており、食品中の本菌を  $10^8 \sim 10^9$  cfu/ヒトが摂取することにより食中毒を起こすとされています<sup>1)</sup>。

## (2) 我が国における食品の汚染実態

食品の中では食肉の汚染率が数%~50数%と高く、 $1 \sim 10^4$  cfu/g 検出されていますが<sup>1)</sup>、これらすべてがエンテロトキシンを産生するわけではないと考えられています。

## 3 我が国及び諸外国における最新の状況など

### (1) 我が国の状況

厚生労働省の食中毒統計によると2005年から2010年の事件数及び患者数は、以下のとおりです<sup>3)</sup>。1事例当たりの患者数は約70人と大規模化しやすい傾向が続いています。

年	2005	2006	2007	2008	2009	2010
事例数(件)	27	35	27	34	20	24
患者数(人)	2,643	1,545	2,772	2,088	1,566	1,151

## (2) 諸外国の状況

- ① 米国では、全州から食品媒介疾病集団発生サーベイランスシステム(FBDSS)を通じて収集されたウエルシュ菌食中毒の集団発生事例が米国疾病管理予防センター(CDC)で集計されており、その報告数は以下のとおりです<sup>4)</sup>。

年	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
事例数(件)	51	56	38	34	46	47	29
患者数(人)	2,475	2,321	1,022	1,880	1,613	1,522	1,953

※Foodborne Outbreak Online Database(<http://www.cdc.gov/foodborneoutbreaks/Default.aspx>)から単一病原物質事例のみ集計

- ② EU では、加盟国から報告されたウエルシュ菌食中毒の集団発生事例が欧州疾病予防管理センター(ECDC)で集計されており、その報告数は以下のとおりです<sup>5)</sup>。

年	2004	2005	2006	2007	2008
事例数(件)	11	55	63	75	27
患者数(人)	629	1,323	1,618	2,454	828

\* 2004～2006 年は非加盟国からの報告も含む。

EU 加盟国数: 25 か国(2004～2006 年)、27 か国(2007 年～)

## 4 参考文献

- 品川邦汎. ウエルシュ菌. 食中毒予防必携 第2版, p.105-112, 社団法人日本食品衛生協会, 東京(2007).
- 門間千枝、伊藤武. *Clostridium perfringens*. 食品由来感染症と食品微生物, p.380-400, 仲西寿男、丸山務監修、中央法規出版, 東京(2009).
- 厚生労働省: 食中毒統計  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html>

- 4) 米国疾病予防管理センター (CDC: Centers for Disease Control and Prevention) :  
OutbreakNet Foodborne Outbreak Online Database  
<http://www.cdc.gov/foodborneoutbreaks/Default.aspx>
- 5) 欧州食品安全機関 (EFSA :European Food Safety Authority):The Community Summary  
Report  
<http://www.efsa.europa.eu/cs/Satellite>

注1)上記参考文献の URL は、平成 23 年(2011 年)9 月 15 日時点で確認したものです。情報を掲載している各機関の都合により、URL や内容が変更される場合がありますのでご注意ください。

注2)この食品媒介疾病に関する他の情報については、平成 21 年度食品安全確保総合調査「食品により媒介される感染症等に関する文献調査」報告書(社団法人畜産技術協会作成)もご参照ください。 <http://www.fsc.go.jp/fsciis/survey/show/cho20100110001>