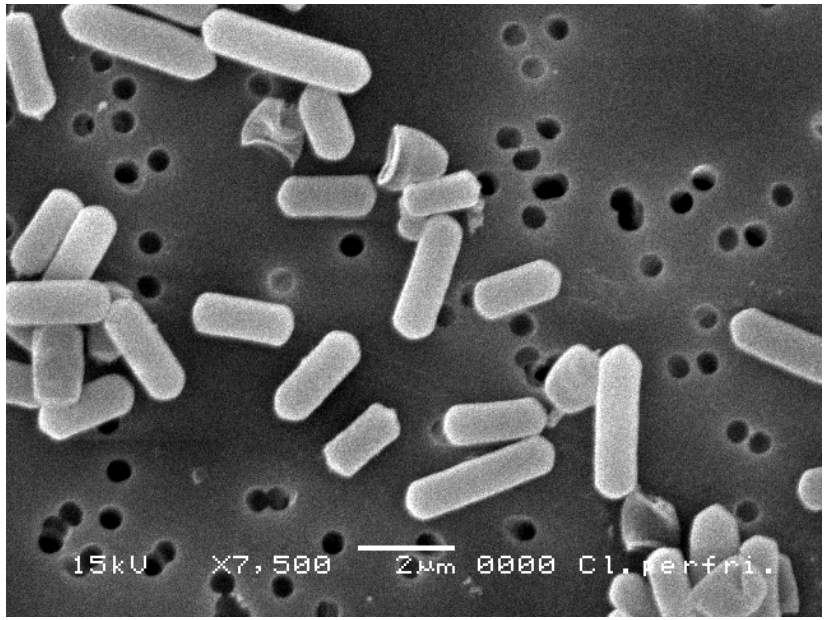
ウェルシュ菌による食中毒について

＜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

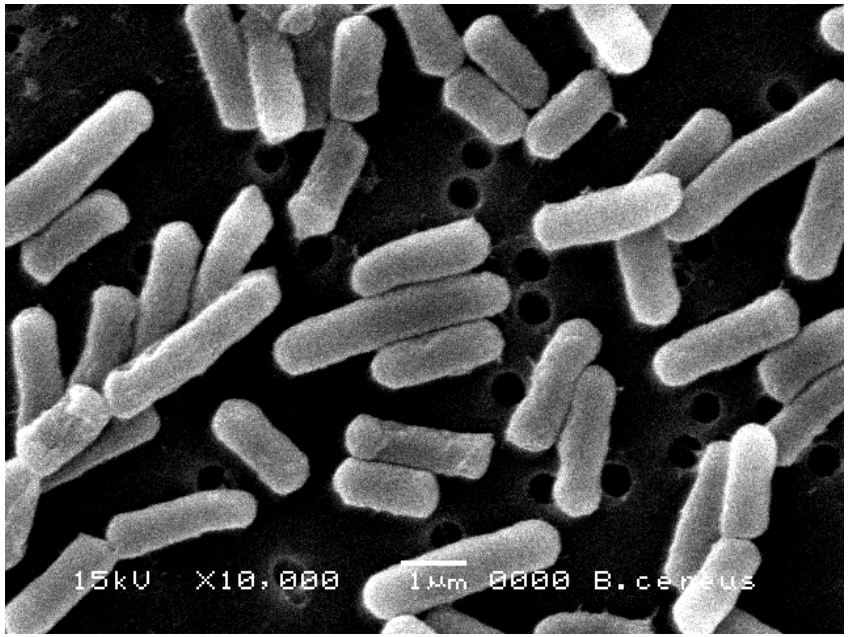
	発生件数	患者数	死者数(原因食品)	備考
平成8年	27	2,144	0	
9年	23	2,378	0	
10年	39	3,387	0	
11年	22	1,517	0	
12年	32	1,852	0	
13年	22	1,656	0	
14年	37	3,847	0	○海老のチリソース炒め（中華弁当）：患者数887名、死者数0名 ○ハヤシシチュー：患者数687名、死者数0名 ○鶏肉と竹輪の炒り煮（弁当）：患者数540名、死者数0名
15年	34	2,824	0	—
16年	28	1,283	0	—

＊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）

セレウス菌による食中毒について

＜特徴＞土壌などの自然界に広く生息する。毒素を生成する。
芽胞は100℃、30分の加熱でも死滅せず、家庭用消毒薬も無効。



電子顕微鏡写真。両端が直角で通常連鎖する桿菌。
＜食品安全委員会事務局　資料＞

＜症状＞嘔吐型と下痢型がある。
嘔吐型：潜伏期は30分～3時間。吐き気、嘔吐が主症状。
下痢型：潜伏期は8～16時間。下痢、腹痛が主症状。

＜過去の原因食品＞嘔吐型：ピラフ、スパゲティなど。
下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など。

＜対策＞米飯やめん類を作り置きしない。穀類の食品は室内に放置せずに調理後は10℃以下で保存する。

セレウス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	5	274	0	—
9年	10	89	0	—
10年	20	704	0	○米飯(弁当):患者数516名、死者数0名
11年	11	59	0	—
12年	10	86	0	—
13年	9	444	0	—
14年	7	30	0	—
15年	12	118	0	—
16年	25	397	0	—

＊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）

エルシニアによる食中毒について

＜特徴＞家畜では特に豚、ネズミなどの野性小動物が保菌し、糞尿を介して食肉や飲料水を汚染する。低温域（0～5℃）でも増殖することができる。

電子顕微鏡写真。
＜食品安全委員会事務局　資料＞

＜症状＞潜伏期は2～3日。主症状は発熱、腹痛、下痢。

＜過去の原因食品＞主に食肉。サンドイッチ，野菜ジュース，井戸水も報告されている。

＜対策＞食肉は十分に加熱(75℃以上、数分）する。低温でも増殖する。冷蔵庫を過信しない。

エルシニア食中毒の発生推移

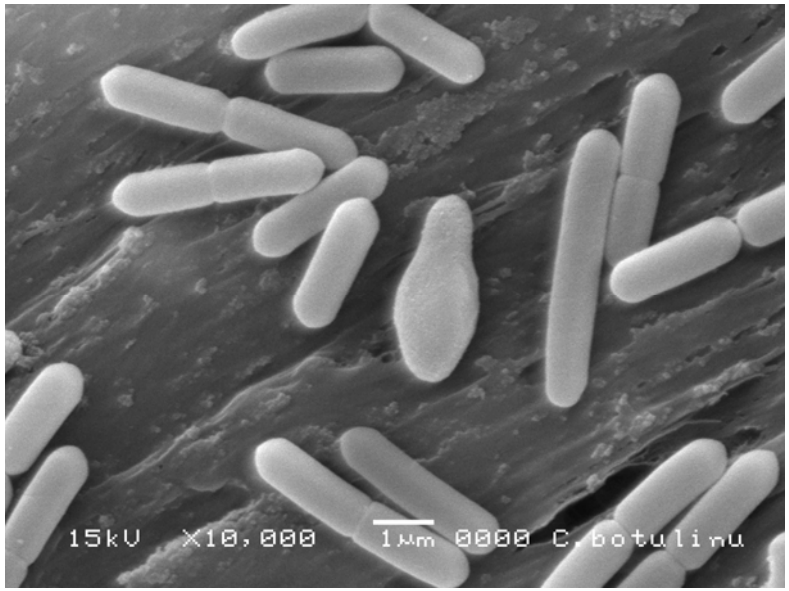
	発生件数	患者数	死者数(原因食品)	備考
平成8年	0	0	0	—
9年	3	68	0	○仕出し弁当：患者数66名、死者数0名
10年	1	1	0	—
11年	2	2	0	—
12年	1	1	0	—
13年	4	4	0	—
14年	8	8	0	—
15年	0	0	0	—
16年	1	40	0	○学校給食（リンゴサラダ）：患者数40名、死者数0名

＊特に大規模な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）

ボツリヌス菌による食中毒について

＜特徴＞動物の腸管や自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。毒性の強い神経毒を作る。
毒素の無害化には、80℃で20分以上の加熱を要する。



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＞

＜症状＞潜伏期は8～36時間。吐き気、 嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘。神経症状（複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など）。致命率は20%と高い。

＜過去の原因食品＞缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト食品、いずし、からしれんこん。
（乳児ボツリヌス症：蜂蜜，コーンシロップ）

＜対策＞発生は少ないが、いったん発生すると重篤になる。いずしによる発生が多いので注意が必要。容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない。
ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗血清による治療を早期に開始する。

ボツリヌス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	1	1	0	—
9年	2	4	0	—
10年	1	18	0	○グリーンオリーブ塩漬け(ビン詰):患者数18名、死者数0名
11年	3	3	0	—
12年	0	0	0	—
13年	0	0	0	—
14年	0	0	0	—
15年	0	0	0	—
16年	0	0	0	—

＊特に大規模な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)