

(別添)

ウエルシュ菌食中毒の特徴と予防のポイント

1 ウエルシュ菌の特徴は

- ・ウエルシュ菌は、人間や動物の大腸内の常在菌であり、土壌、下水、海水などの自然界に広く分布しています。
- ・熱に強い殻（芽胞）を作り、酸素が少ない状態で増殖します。
- ・ウエルシュ菌が多数付着した食品を食べることにより、体内に入った菌が腸内で増殖し、芽胞を作る際に産生するエンテロトキシン（毒素）が食中毒の原因となります。
- ・寸胴鍋などで食品が大量に加熱調理された後、鍋に入ったまま数時間から一夜食品が室温に放置されている間に、生き残った耐熱性のウエルシュ菌が増殖し、エンテロトキシンを産生します。

2 症状は

- ・潜伏時間は通常6時間から18時間（平均10時間）とされています。
- ・主要症状は腹痛と下痢であり、発熱や嘔吐はほとんどみられません。
- ・症状は一般的に軽く、1、2日で回復します。

3 どんな食品が原因になるの

- ・カレー、スープ、シチューなど一度に多くの量を調理する食品

4 予防法は

ウエルシュ菌も食品中である程度の数まで増殖しないと、食中毒が発生しません。ウエルシュ菌食中毒を予防するには、菌の増殖を抑えることが重要です。

また、ウエルシュ菌は酸素を嫌い、耐熱性の芽胞を持つという特徴があるため、加熱調理食品は小分けするなどして急速に冷却し、低温に保存することを心がけましょう。

- ・カレー、シチューなどの加熱時にはよくかき混ぜながら、中心部まで加熱する。
- ・保存する場合は、容器に小分けするなどして中心まで急速に冷やす。
- ・保存したものは、喫食する前にしっかり加熱する。
- ・調理した食品はすぐに食べる（調理後から食べるまでの時間を短くする）。
- ・加熱済みの食品であっても冷蔵（10℃以下）で保管する。
- ・前日調理を避け、調理後は室温で放置しない。