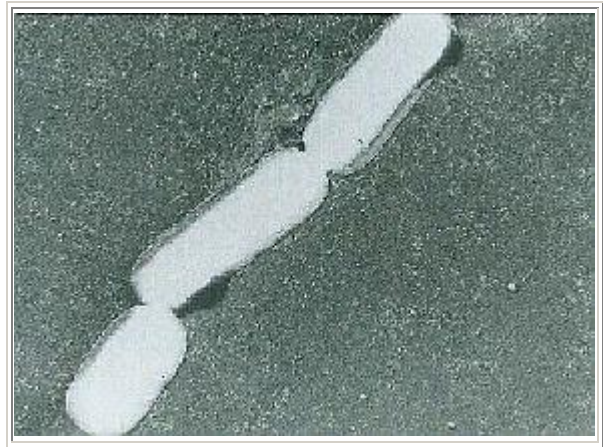


【ウエルシュ菌とは】

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素が少ない環境を好む嫌気性菌。

健康な人の便からも検出され、その保菌率は食生活や生活環境及び年齢により異なり、一般に高齢者のほうが高い傾向がある。しかし、これらの健康者から検出するウエルシュ菌は、大半が非病原性である。また、家畜（牛、豚、ニワトリ）などの糞便や魚からも検出される。食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が高い。



この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残る。このため、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性芽胞が残存することがある。

食品の中で大量に増殖したウエルシュ菌が食べ物とともに胃を通過し、小腸内で増殖して、菌が芽胞型に移行する際にエンテロトキシン（毒素）が産生され、その毒素の作用で下痢などの症状が起きる。

【原因食品】

肉類、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物や、煮物を使用した弁当などが多い。また、給食におけるカレー、シチュー、スープ、麺つゆなどのように、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品に多くみられる。

『加熱済食品は安心』という考えがウエルシュ菌による食中毒の発生原因となっている。

【症状】

潜伏時間は約6～18時間で、ほとんどが12時間以内に発症する。腹痛、下痢が主で、特に下腹部が張ることが多い。症状としては比較的軽い。

【予防方法】

- 1 前日調理、室温放置は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること。
- 2 一度に大量の食品を加熱調理したときは、小分けするなど工夫をして急速に冷却し、本菌の発育しやすい温度帯に長く保持されないようにする。