

ウエルシュ菌による大規模食中毒事例について

1 概要

令和4年5月30日、春日井市内の配達弁当店が製造・提供した弁当を喫食した267名が下痢や腹痛などの症状を呈した。患者便及び保存食の弁当から**ウエルシュ菌が検出**されたことから、提供された**弁当が原因による集団食中毒**と断定した。食中毒の原因となった弁当を製造した施設に対しては、食品衛生法に基づき**営業禁止処分**にし、改善等を指導した。

2 ウエルシュ菌について

①特徴

- ・人や動物の腸管内、土壌中などの自然界に広く分布
- ・酸素のない条件下で増殖
- ・**100°Cの加熱でも死滅しない「芽胞」という形態になり、加熱後の食品にも残存する**
- ・芽胞になる時に産生する**毒素（エンテロトキシン）により発症する**
- ・エンテロトキシンは**熱（60°C10分以上）や酸（pH4以下）で容易に不活化される**

②症状

- ・潜伏期間 6～18時間
- ・**腹痛、下痢等**（一般的に症状は軽く、1～2日程度で快復）

③主な原因食品

カレー、煮物や複合調理品など（大量調理され長時間室温に放置された食品※）

※動物性の原材料（食肉、魚介類等）が含まれることが多い

④予防方法

- ・前日調理を避け、**調理後は速やかに食べる**
- ・調理後の食品を保管する場合、**小分けして速やかに冷やして冷蔵保管または55°C以上で保管**
- ・保存しておいた食品は、**中心部まで十分に再加熱**

<参考>最近のウエルシュ菌による食中毒発生状況（令和4年は7月31日現在（速報））

年	全 国			愛 知 県 （ 全 体 ）			備考 (原因食品)
	発生件数	患者数	死者数	発生件数	患者数	死者数	
29	27	1,220	0	3	152	0	弁当、不明※ 2件
30	32	2,319	0	4	226	0	肉じゃが、中 華飯（具）、 弁当、不明※
R1	22	1,166	0	1	26	0	弁当
R2	23	1,288	0	1	179	0	弁当
R3	30	1,916	0	1	30	0	弁当
R4	6	462	0	2	290	0	弁当、不明※

※食事（○月○日）の特定のみ