

## ウエルシュ菌食中毒を防ぐには、温度管理が重要です！

最近、ウエルシュ菌を原因とする食中毒が多く発生しており、都内でも9月に、世田谷区の中高一貫校の寮で患者数が22人、江戸川区の高齢者施設で患者数49人の食中毒事件が立て続けに発生しています。

ウエルシュ菌は土壌や水中などの自然界、人を含む動物の腸管、糞便などに広く分布する酸素を嫌う細菌(嫌気性菌)です。またこの細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しない特徴があります。

調理の際、加熱により他の細菌が死滅しても、ウエルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残り、加熱終了後に芽胞から発芽して増殖を始めます。食品中で大量に増殖したウエルシュ菌は、十分に再加熱することで死滅しますが、加熱が不十分だと死滅しません。生き残ったウエルシュ菌は喫食後小腸内で増殖し、芽胞を形成する際に毒素(エンテロトキシン)を産生し、腹痛や下痢などの症状を起こします。カレーやシチューなど粘度の高い食品を大釜などで大量に調理すると、食品の中心部の温度管理が不適切に、また嫌気性になりやすく、ウエルシュ菌が死滅しない危険性が高まります。

ウエルシュ菌による食中毒を防ぐには、加熱後の食品の温度管理が重要です。食品を冷却する際には、小さい容器に小分けして素早く冷却し、大鍋などは氷水に浸け攪拌しながら食品全体を均一に冷却するなど、食品の温度がウエルシュ菌の至適発育温度帯(43℃～47℃)を素早く通過するような冷却を行う必要があります。

ウエルシュ菌による食中毒は、出来るだけ前日調理を避け、大量調理の際は特に温度管理(冷却と加熱)を適切にすることで防ぐことが可能な食中毒です。常日頃から食品の温度管理に注意して安心安全な食品の提供を心掛けてください。