

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

ウェルシユ菌による食中毒について

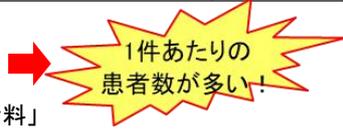
気温・湿度が高くなるこれからの季節は、細菌性食中毒が多く発生する時期です。今回は、昨年発生した細菌性食中毒の中で患者数が最も多く、北九州市内でも2件の食中毒が発生したウェルシユ菌について特集します。

☆食中毒1件あたりの患者数が多い

平成30年に全国で発生したウェルシユ菌による食中毒は32件で、アニサキス(468件)やカンピロバクター(319件)、ノロウイルス(256件)と比べると年間の発生件数は少ないですが、患者数はノロウイルスに次いで第2位の人です。このように、ウェルシユ菌による食中毒は1件あたりの患者数が多い傾向にあります。

平成30年 病因物質別食中毒発生状況

事件数(1,330件)	患者数(17,282人)
1. アニサキス(468件)	1. ノロウイルス(8,475人)
2. カンピロバクター(319件)	2. ウェルシユ菌(2,319人)
3. ノロウイルス(256件)	3. カンピロバクター(1,995人)
...	
5. ウェルシユ菌(32件)	



参考:厚生労働省「食中毒統計資料」

病」の異名もあり、患者数500人以上の大規模食中毒事件が度々発生しています。昨年は6月28日に京都市で患者数621人の大規模食中毒が発生しました。過去10年間では、4件の大規模食中毒が発生しています。

☆原因食品は?

ウェルシユ菌は人や動物の腸管、土壌、下水など自然界に広く生息しており、特に食肉や魚介類の汚染率が高いため、これらを使用した煮込み料理が原因となることが多いです。

過去10年に発生したウェルシユ菌による大規模食中毒事件(患者数500人以上)

発生日月	発生場所	摂食者数	患者数	原因食品	原因施設
2009年2月19日	福岡県	1858人	645人	不明(給食)	その他
2011年12月13日	堺市	2569人	1037人	12月13日に原因施設が調製した給食	その他
2014年5月1日	京都市	1696人	900人	キーマカレー	飲食店
2018年6月28日	京都市	1132人	621人	不明(当該施設で調理し、提供された食事)	事業場-給食施設-事業所等

参考:厚生労働省「食中毒統計資料」

☆ウェルシユ菌の特徴

ウェルシユ菌の厄介な特徴として、①100℃、1〜6時間の加熱にも耐える芽胞を形成すること、②空気がないところで増殖する嫌気性細菌であることが挙げられます。十分加熱しているから安心という考えはウェルシユ菌には通用しません。

例えば、カレーを中温85℃以上で加熱調理すると、共存細菌の多くは死滅しますが、耐熱性芽胞を形成したウェルシユ菌は生き残ります。さらに、カレー内部は酸素の無い状態になり、嫌気性のウェルシユ菌にとって好ましい環境になるため、そのあと常温で放置するなどして50℃まで温度が下がると、発芽して増殖を始めてしまいます。増殖したウェルシユ菌が体内に入ると、腸内でエンテロトキシンという毒素が産生され、この毒素が食中毒を引き起こします。



①前日調理は避け、加熱調理したものは、☆ウェルシユ菌食中毒を予防するには、

の煮浸し、大根煮、八宝菜、「コナツツチキンカレー」、ガパオチキンライス弁当、中華飯(具)、肉じゃが、吹き寄せ(煮物)、とんかつの卵とじなどがありました(厚生労働省「食中毒統計資料」より)。

食品安全情報

滋賀県内で4年ぶり「サポウイルス」感染

5月16日、滋賀県彦根市内の飲食店で食事をした23人のうち、11人が下痢、嘔吐、発熱の症状を呈した。これら発症者に共通する食事は同店で提供された食事のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の調理従事者および複数の発症者からサポウイルスが検出されたこと、また、発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、彦根保健所は、同店を原因施設とするサポウイルス食中毒と断定し、2日間の営業停止処分としました。

☆サポウイルスとは?

サポウイルスは感染性胃腸炎の原因ウイルスのひとつで、「サポ」は最初に発見された地名「札幌」に由来しています。感染経路や症状、予防方法等はノロウイルスと同様です。大流行を起こすわけではありませんが、保育園や学校、老人福祉施設での集団感染性胃腸炎や食中毒の原因になることがあります。



編集後記

色鮮やかな紫陽花が咲く季節になりました。今月の写真は、「キイロハギ」です。