

ウエルシュ菌食中毒

特徴・・・集団発生を引き起こす食中毒菌

ウエルシュ菌は、土壌、下水、健康な人の腸管内など自然界に広く分布しています。特に食肉（牛、豚、鶏など）の汚染率が高く、食肉の加工品から検出される場合もあります。

ウエルシュ菌は、酸素の少ないところで増殖する菌で、毒素を産生するものがあります。

- * 煮沸 1 時間以上でも死滅しない特殊な芽胞を持っています。
- * 空気のないところを好み、空気に触れると発育しません。
- * 一度にたくさんの食事を調理するときに起こりがちな食中毒です。

原因食品・・・スープやカレーなど

食肉、魚介類、野菜及びこれらを使用した煮物やカレー、スープ、弁当、仕出し料理等の大量に調理された食品で注意が必要です。

症状・・・下痢と軽い腹痛

潜伏時間は 6 ~ 18 時間（通常 12 時間以内）で、主な症状は下痢と腹痛です。ときにはおう吐を伴うこともあります。1 ~ 2 日で回復する場合はほとんどです。

予防法

- * スープなどを調理するときは、必ず良くかきまわす。
- * スープなどは、出来るだけ底の浅い容器に入れて保存する。
- * 冷凍肉は完全に解凍してから調理し中心部まで加熱する。
- * 調理後は室温で放置せず早めに食べる。
- * 保存するときは、すぐに冷却し、冷蔵庫に保存する。
- * 保存後の食品は、食べる前に再度十分に加熱する。

芽胞状態の菌は加熱しても死滅しないので、加熱を過信しないようにしましょう。