

## 加熱しても死なない細菌 ～ウェルシュ菌による食中毒に注意～

ウェルシュ菌は人や動物の腸管内や自然界に広く分布している嫌気性の細菌(酸素のない環境でのみ発育する細菌)です。生存に適さない環境(高温、乾燥、栄養状態の悪化など)になると、芽胞と呼ばれる厚い殻に覆われた球状体に変化します。芽胞は100℃数時間の加熱で破壊できないものがあり、発育に都合の良い環境になれば、再び栄養型細菌として増殖します。加熱調理は大半の食中毒細菌に有効な殺菌手段ですが、ウェルシュ菌のように加熱で死滅しない細菌も存在します。「菌が増えても加熱して殺せば大丈夫」と過信することは禁物です。

### 【発生原因】

大鍋や大釜で調理する際には、加熱することで鍋底の酸素が追い出され、嫌気状態になります。気温の高い時期に、大鍋で調理された食品を自然に放冷すると、ウェルシュ菌の増殖しやすい温度帯(12～50℃)の時間が長くなるため、芽胞から発芽した栄養型細菌が鍋底に増殖します。ウェルシュ菌による食中毒は、一度に大量の食事を調理した給食施設などで発生し、患者数の多い大規模食中毒事件を起こすという特徴があります。



### 【症状】

症状は一般的に軽く、通常1～2日で回復します。発症するまでの潜伏時間は平均12時間ほどで、主な症状は腹痛と下痢です。下腹部が張ることが多く、嘔吐や発熱などの症状はほとんどみられません。

### 【予防対策】

ウェルシュ菌の栄養型は55℃位になると発芽し始め、45℃前後で最もよく増殖します。45℃前後では約10分に1回分裂し、3時間を超えると爆発的に増殖します。ウェルシュ菌を予防するには調理品を55℃以上に保つか、または素早く冷却し、菌を増殖させないことが重要です。再加熱する場合は中心温度が75℃で1分以上になるように攪拌しながら加熱してください。この予防策はHACCP重要管理の第3グループ「加熱と冷却を繰り返すメニュー」の中に潜む、ウェルシュ菌などの熱に強い細菌による食中毒を防ぐ方法に該当します。



① 出来るだけ前日調理、常温放置を避け、なるべく早く食べる。

② 前日に調理する場合は菌の増殖する温度(12～50℃)を保たないように速やかに冷却する。

③ 再加熱する場合は、鍋の中心部分まで酸素が行き渡るように、攪拌しながら十分に加熱する。

【FAX情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始(12月29日～1月3日)
- お盆休み(8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます。

〔HACCP(ハサップ)や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL: <http://www.klsc.or.jp/>