

## 埼玉県におけるウエルシュ菌食中毒発生状況 (平成6-15年)

過去10年間のウエルシュ菌食中毒発生状況を表に示しました。発生件数は年間1～3件ですが、1事件当たりの患者数が多いのが特徴です。

本食中毒は、通常1g当たり $10^7$ 個以上の大量の生菌を含む食品を摂取し、腸管内で産生されるエンテロトキシンによって発症します。黄色ブドウ球菌のように、食品中のエンテロトキシンによって発症する『食品内毒素型』とは区別され、『生体内毒素型』に分類されています。

喫食してから6～18時間後に、下痢(水様性から軟便)や下腹部痛などの症状を示しますが、一般に症状は軽く1、2日で回復する傾向にあります。

本菌は嫌気性菌で、芽胞は熱に強いため、通常の加熱調理では死滅しません。また、発育至適温度が43～46のため、加熱調理後に室温で放置するなど、冷却が不十分な食品中では急激に増殖するおそれがあります。このため、食べる前に温め直すなどの再加熱をして、栄養型菌を死滅させることが大切です。

表中でも、平成13年4月以降の4事例は、比較的気温の低い時期であったことから、加熱調理後の放冷を室温で行ったことが原因と考えられました。

このほか、過去には「うどんの付け汁」により患者3,000人以上の大規模食中毒事件が夏期に発生しており、これからの季節も注意が必要です。

表 過去10年間の県内ウエルシュ菌食中毒発生状況

発生年月	原因施設	原因食品	患者数
平成6年 4月	飲食店	弁当	32名
7年 1月	飲食店	弁当	334名
6月	旅館	旅館食事	70名
11月	事業所給食施設	事業所給食	66名
9年 3月	給食施設	病院給食	92名
10年 6月	飲食店	弁当	25名
12年 6月	飲食店	生揚げの炒め物	167名
13年 4月	老人保健施設	エビつみれの煮物	153名
14年 2月	老人保健施設	すみつかれ(煮物)	83名
3月	飲食店	八宝菜	21名
15年 2月	飲食店	カレー	37名