

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 13

NOV. 1 2021

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

VOL.13 は、食中毒の原因菌の一つである**ウエルシ菌**について特集します。
煮込み料理等での食中毒を引き起こし、**県内でも大規模な事例が報告**されています。
熱に強く危険の多いこの菌について、僕と一緒に学んでゆきましょう。



代表的な食中毒菌の紹介シリーズ第5弾：ウエルシ菌

Q：ウエルシ菌の特徴って？

A：食中毒 1 事件あたりの患者数が多く、**大規模食中毒になりやすい**のが特徴です
(発生件数：年間 20～30 件に対して、患者数：1,000～2,800 名程度)。
また、菌の増殖速度が他の食中毒菌と比べて速く、大腸菌の 2 倍近い速度で増殖します。

Q：どこから感染するの？

A：家畜の腸管内に常在する菌なので、その解体、処理および加工中に**食肉へ汚染**することがあり、それらの汚染された食品を摂取することで感染します。
食中毒の原因となるエンテロトキシン産生性ウエルシ菌は、鶏肉、牛肉、豚肉、魚などから数%の割合で検出され、特に**鶏肉からの検出が顕著**です。

Q：発生場所と主な原因食品は？

A：発生場所では、**飲食店が最も多く**、次いで事業場、旅館、仕出し屋などであり、給食施設や仕出し弁当などで食中毒が発生すると大規模食中毒になる可能性があります。
主な原因食品は、肉類とその加工品であり、**肉類の入ったとろみ系の煮物・炒め物**が多いです。一般的には、**カレー、シチュー、スープ**などに代表される食品、**前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品**が原因となった事例が多く報告されています。

Q：食中毒が発生するメカニズムは？

A：加熱調理した場合多くの菌は死滅しますが、**ウエルシ菌には耐熱性芽胞型で存在できる菌がいるため生き残ります**。加熱によって芽胞は発芽し、増殖可能な状態になります。
さらに大量調理品では食品内の温度が下がりがたく、**55℃程度になると芽胞型から発芽して増殖を始め菌数が多くなります**。すでに菌の増殖した食品を加熱しても生き残っていますので、大量の菌が食品とともにヒトに摂取されることで食中毒が起こります。

Q：どんな症状がでるの？

A：主な症状は、**腹痛、下痢**（1日 1～3 回程度、水様便あるいは軟便）であり、**嘔吐や発熱はきわめて少ない傾向があります**。比較的軽症のことが多く、一般的には 1～2 日で回復します。

Q：予防するにはどうしたらいい？

A：①**前日の作り置きはできるだけ避け、調理したものは早く喫食する**。
②**室温放置は避け、菌が増殖しにくい 10℃以下あるいは 55℃以上の環境で保管する**。
⇒調理後**冷却するときには 10℃以下に下げる時間をなるべく短くする**。
③保存した食品の**再加熱は食品をよく混ぜながら十分に行う**。

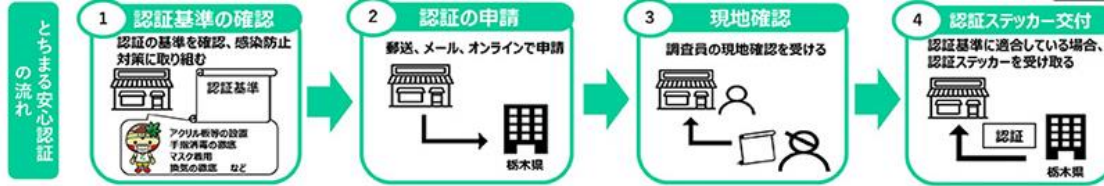
Q 調理後、どれくらいの温度で冷蔵庫に入れていいの？

A：調理後すぐに食べない (or 提供しない) 場合は、**急速な冷却が必要**です。「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、冷却機を用いたり、清潔な場所で小分けするなどして、**30 分以内に中心温度を 20℃ (または 60 分以内に中心温度を 10℃) になるようにすること**としています。



飲食店への感染防止対策認証制度（とちまる安心認証）について

とちまる安心認証とは、**感染防止対策を実施している飲食店を、県が認証し公表**することで、**県民のみなさまにより安心してお店を利用**していただく取組です。申請方法等の詳細は、**県のホームページ「とちまる安心認証」**でご確認ください。



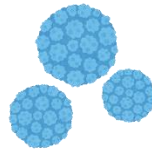
冬季は特に注意！

ノロウイルスによる食中毒、感染症対策は十分ですか？

冬季（10～3月）はノロウイルスによる**感染性胃腸炎が多発**する時季です。11月から増えはじめ12～1月にピークを迎えるので、これからは特に注意が必要です。

ノロウイルス食中毒は、調理者を介した食品の汚染がおもな原因とされています。

令和2年度は県内でノロウイルス食中毒や集団発生はありませんでしたが、令和3年4月には集団発生が1件起きています。**ノロウイルスは感染力が強く、集団発生を起こしやすい**ため注意が必要です。**手洗い、食品取扱者の健康管理、食品の十分な加熱、吐物等の適切な処理**などが予防策となります。



栃木県公衆衛生学会の発表について

令和3年9月1日に開催された**第59回栃木県公衆衛生学会**にて、当事業団の鈴木副主幹が「**新型コロナウイルス感染症流行下における令和2年度の食品検査の実施状況について**」と題して誌上発表しました。

栃木県内でも食品の製造数減少の影響から食品検査の出し控えが多く、安全・安心な食品を製造・提供するためには、検査による検証が重要であることを訴えました。

とちぎHACCP新規認証施設のご紹介（6月～9月）

施設名	株式会社 日昇堂	株式会社アーゼン		株式会社 野州たかむら	株式会社 ハローフーズ
所在地	日光市	足利市		茂木町	宇都宮市
認証業種	菓子製造業	菓子製造業	食品製造業	菓子製造業	そうざい製造業
認証年月日	令和3年 7月20日	令和3年 7月20日	令和3年 7月20日	令和3年 8月31日	令和3年 8月31日



県内食中毒情報（6月～9月）

発表日	6月14日	6月23日	6月25日	6月25日	7月11日
地域	宇都宮市	県西健康福祉センター管内	栃木市	足利市	安足健康福祉センター管内
原因物質	カンピロバクター・ジェジュニ	アニサキス	ウエルシュ菌	サルモネラ属菌	アニサキス
発症者	4名	1名	67名	65名	1名
原因食材	飲食店料理	不明	寮で提供された食事	施設で提供された食事	不明

今回特集したウエルシュ菌による食中毒も見られました。皆様もより一層気を付けましょう



腸内細菌検査 年末・年始受付のお知らせ

年内の受付は12月22日（水）午後4時00分までです。例年より2日ほど早いのでご注意ください。

年始の受付は1月5日（水）午前8時30分からとなります。

※年内最終日にお預かりした検体の結果書は、年始以降の到着となる場合がございますのでご了承ください。

検査のお問い合わせ 公益財団法人 栃木県保健衛生事業団

検便検査	TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール: okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	https://tochigi-health.or.jp

本誌に関するご意見やご感想をお寄せください

