

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

ウエルシユ菌による食中毒について

7～9月は細菌性食中毒の起こりやすい時期ですが、その中でも「ウエルシユ菌食中毒」は、給食など作り置きした食品が原因となりやすく、注意が必要です。

☆老人ホームで57人食中毒

給食が原因、炒め物から菌検出

7月25日、千葉県木更津市の有料老人ホームで、風食を喫食した入居者56名及び職員1名が下痢の症状を訴えました。

うち、患者の便及び7月25日の検査（豚肉と野菜の炒め物など）から食中毒の病因物質であるウエルシユ菌が検出されたことから、君津保健所は給食が原因の食中毒と断定し、3日間（7月31日～8月2日）の給食調理施設の使用停止処分としました。

・ウエルシユ菌とは？

ウエルシユ菌は土壌などに広く分布し、人や動物の腸管にも存在します。

この菌は「芽胞」がほう「」と呼ばれる殻のような形態をとって、菌体を熱などから守る特徴があります。一度芽胞を形成すると、**100℃、6時間の加熱でも死滅しません。**

そのため、加熱した食品でも食中毒を起こす危険性があります。

食中毒の年間発生件数は少ないものの、1件あたりの平均患者数は細菌性食中毒の中でもっとも多く、大規模な事件となる例も多いです。

・症状は？

【潜伏期間】6～18時間

【症状】水様性の下痢、腹痛等

症状は比較的軽く、多くは1～2日で回復します

・主な原因食品

「給食用のスープ」「前日に調理したカシュー」「うどんのつけ汁」など、大量に作ったり、作り置きした食品

・予防のポイント

つけない

①調理を始める前、生鮮食品を取り扱う前後、残った食品を扱う前は必ず手を洗いましょう。

ふやさない

②肉や魚などの生鮮食品は購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れ、迅速な調理と提供を心がけましょう。

③菌が増えやすい温度帯（10～60℃）に、調理食品が長い時間留まらないうにする事が大切です。前日調理は避け、調理後は小分けにするなど工夫し、すばやく冷却して冷蔵庫（10℃以下）に保存しましょう。

やっつける

④中心までよく加熱（75℃で1分以上）することが大事です。

毒キノコに注意！

夏から秋にかけて、毒キノコによる食中毒が増えてきています。食べられる種類と誤って毒キノコを採ってしまう例が多く、死亡事例も出ています。

☆毒キノコ食べ、男性1人死亡

8月2日、栃木県日光市に住む80代の男女2名が、山林で採ったキノコを食べたところ、およそ1時間後におう吐などの症状が出ました。

その後、女性は回復しましたが、男性はおう吐や下痢の症状が続き、翌日に病院に運ばれて死亡しました。

当該キノコはすべて食べられていたため種類は特定できませんでしたが、症状や医師の診断から、県は毒キノコによる食中毒と断定しました。

キノコの種類は非常に多く、見分けは専門家でも難しいと言われています。実際に、キノコ狩りに精通した人でも、毒キノコで食中毒を起こした事例があります。

また、食用キノコについての俗説（「地味な色をしたもの、柄が縦に裂けるものは食べられる」等）は、ほとんどが何の根拠もない迷信です。

毒キノコによる食中毒防止5カ条

① 食用と判断できないキノコは絶対に採らない、食べない、人にあげない

- ② キノコ採りでは、有毒キノコが混入しないように注意する
- ③ 「言い伝え」は、信じない
- ④ 凶鑑の写真や絵にあてはめて、勝手に鑑定しない
- ⑤ 食用のキノコでも、生の状態で食べたり、一度に大量に食べると食中毒になるものがあるので注意する

キノコを食べて体調に異常を感じたら

直ちに医療機関を受診してください。食べたキノコが残っている場合は、持参して治療の参考にしてみてください。

猛毒の「カエンタケ」

また、キノコの中には「カエンタケ」のように、触れるだけで炎症を起こすほど毒性の強いものがあります。

変わったキノコを見つけても不用意に触らないようにしてください。



カエンタケ（厚生労働省 HP より）

編集後記

暑い盛りを過ぎて、朝晩はだいぶ涼しくなってきました。温度差で体調を崩しやすい季節でもあるので、健康管理には注意しましょう。

今月の写真は、東京スカイツリーです。