

埼玉県におけるウェルシュ菌食中毒発生状況（平成 15 年～）

平成 15 年から現在までに埼玉県内（さいたま市、川越市を除く）で 12 件のウェルシュ菌食中毒がありました。

ウェルシュ菌は、ヒトや動物（ウシ、ブタ、ニワトリなど）の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布する嫌気性菌で、家畜などの糞便の他、魚介類からも検出されます。本菌は耐熱性の芽胞を作るため、通常の加熱調理では、食品中の芽胞を死滅させることはできません。食品を大釜などで大量に加熱調理すると、中心部がウェルシュ菌の発育に適した状態になり、発育至適温度（43～45℃）になると急速に増殖を始めます。ウェルシュ菌が大量に増殖した食品をヒトが摂取すると、腸管内で菌が産生するエンテロトキシン（毒素）の作用で、喫食後 6 から 18 時間で、腹部膨満感や腹痛、水様性下痢などの症状を示します。

原因食品としては、食肉、魚介類、野菜などを使用した煮物、弁当、仕出し料理などの複合食品が多く、本食中毒は給食施設や仕出屋など、一度に大量に調理する施設で頻発し、事件当たりの患者数が多いことが特徴です。下表に平成 15 年以降の県内の発生状況を示します。

表 埼玉県内（さいたま市、川越市を除く）ウェルシュ菌食中毒発生状況

発生年月	原因施設	原因（推定）食品	摂食者数	患者数
平成15年 2月	老人福祉施設	すみつかれ（煮物）	187名	83名
平成15年 2月	仕出屋	仕出し弁当	26名	26名
平成16年 2月	仕出屋	カレー	47名	37名
平成16年 4月	弁当屋	弁当	54名	29名
平成16年 12月	老人福祉施設	施設給食	96名	30名
平成16年 12月	寄宿舍	豚野菜炒め	36名	25名
平成17年 9月	病院	病院給食	87名	28名
平成18年 4月	事業所給食	お花見弁当	257名	35名
平成19年 5月	飲食店	会食	23名	13名
平成19年 7月	老人福祉施設	チンゲン菜とじゃこの煮浸し	78名	39名
平成22年 3月	飲食店	バイキング料理	73名	22名
平成22年 3月	飲食店	宴会料理	24名	15名

本県においても、加熱調理後の食品を室温に長時間放置したり、喫食前に再加熱を行わなかったことが原因と考えられる食中毒事例が多く発生しました。また、事例当たりの患者数が多いことや、冬季から春季の気温が低い時期にも発生が認められるため、年間を通じて注意が必要です。