

● 今後の課題

〈全体〉

- ・実用可能な培養法の確立及びノロウイルスの用量反応や不活化条件等の知見の収集
- ・ノロウイルス感染症の全体像の把握及び全体に占める食品媒介の割合の推計

〈調理従事者対策〉

- ・衛生管理について、調理従事者由来のリスクを低減する上での効果に関する知見及び不顕性感染者に関する知見の収集・解析
- ・食中毒発生施設と非発生施設における施設・設備の状況、調理従事者の健康状態及び手洗い等の具体的衛生管理の実態と食中毒との関連を比較分析した知見の収集・解析

なお、今回のリスクプロファイルにおいても、カキを中心とした二枚貝に起因する食中毒への対策についてまとめています。



ノロウイルス http://www.fsc.go.jp/risk_profile/index.data/181120NorovirusRiskprofile.pdf

4

ファクトシートについて

ハザードごとに、国際機関や国内外のリスク評価機関が公表した評価結果、最新の研究成果及びリスク管理措置等の情報を収集・整理した「科学的知見に基づく概要書」のことで

ウエルシュ菌

1 概要

ウエルシュ菌による食中毒は、ウエルシュ菌がヒトの腸管内で増殖し、芽胞※1を形成する時に産生されるエンテロトキシン※2によって起こります。

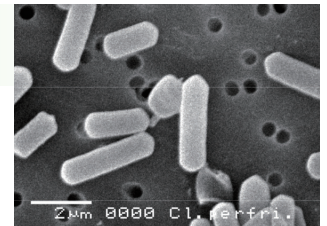
ウエルシュ菌は、芽胞を形成する偏性嫌気性細菌※3で、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布しています。比較的低い嫌気度でも増殖すること及び広範囲の温度域(12~50℃、至適温度:43~45℃)で増殖することが知られています。

ウエルシュ菌は、産生する毒素によっていくつかの種類に分かれますが、食中毒は、主に耐熱性芽胞(100℃で1~6時間でも生残)を形成する菌によって引き起こされています。

ウエルシュ菌の産生するエンテロトキシンは、易熱性のタンパク質で熱(60℃10分)や酸(pH4以下)で容易に不活化されます。

2 原因食品

原因食品としては、カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられます。



3 症状

6~18時間(平均10時間)の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢等の症状を起こしますが、発熱やおう吐はほとんどみられません。ほとんどの場合、発症後1~2日で回復するとされています。しかし、基礎疾患のある患者、特に子供や高齢者ではまれに重症化することが知られています。

また、基礎疾患を有するヒトに発症したC型菌による壊死性腸炎も数例報告されています。

4 予防策

有効な手段は2つあります。ひとつは、加熱殺菌(温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化)です。もうひとつは、増殖阻止(調理後の速やかな喫食、小分けと10℃以下又は55℃以上の温度での保存)です。

※1 芽胞:ウエルシュ菌などの特定の菌が作る細胞構造の一種。生育環境が増殖に適さなくなると菌体内に形成する。加熱や乾燥などの過酷な条件に対して強い抵抗性を持ち、発育に適した環境になると、栄養細胞となり再び増殖する。

※2 エンテロトキシン:細菌の産生する毒素のうち、腸管に作用して生体に異常反応を引き起こす毒素の総称。

※3 偏性嫌気性細菌:酸素があると増殖できない(酸素に対して感受性を有する)細菌。



ウエルシュ菌 http://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_clostridiumperfringens.pdf