

ウェルシュ菌食中毒

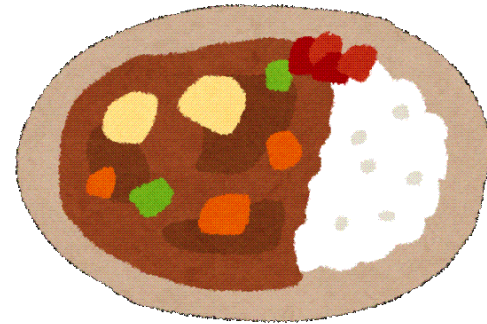
この季節激増する食中毒菌です。

梅雨に入り湿度と気温が増すと共に猛威をふるいだすのがウェルシュ菌です。

他の食中毒菌やウィルスと比較すると症状は軽く、8~20時間の潜伏期間を経て腹痛や下痢を引き起こします。

しかし、およそ1~2日で回復する事が多く、死亡例も近年は報告されていません。

ただし、高齢者や幼児、体力の落ちている入院患者さんの場合は注意が必要とされています。



料理の常温放置は厳禁！

このウェルシュ菌、特に大鍋の煮込み料理などを味が染みるよう、常温で放置した際などに料理の温度が下がると共に増殖を繰り返します。

また感染例が多く報告される場所の名前から、「給食菌」や「カフェテリア菌」の別名で呼ばれることもあります。

特に増殖しやすい温度は37℃前後とされているため、鍋をテーブルやガスレンジの上に放置すると翌日には食中毒を引き起こすレベルに菌が増えていることになります。

この季節、「二日目おいしい」と言われるカレーや煮豚、煮魚などは残ったら冷めやすいよう小分けにして、すぐに冷蔵庫に移すよう心がけましょう。

炊き出しなどにもご注意を！！

災害被災地域での炊き出しなどでは大鍋で調理する事が多く、東日本大震災時にも福島県の避難所で炊き出しを行った際にウェルシュ菌による集団食中毒が報告されています。

このため、先般の熊本地震の被災地でも食中毒への注意喚起が行われています。

食材は現地で調理し、できあがった料理の持ち込みは行わない、食べないことが大切です。

参考サイト：<http://www.j-poison-ic.or.jp/homepage.nsf>
<https://ja.wikipedia.org/wiki/> 他

