

最近細菌科で検査した細菌について紹介します



〔微生物部・細菌科〕

細菌科では、食中毒が起こった時や学校や保育園で感染症が流行ったときに原因となる細菌を特定するための検査を行っています。

検査をして原因となる細菌を明らかにすることで、食中毒や感染症が広がるのを防ぎ、予防の手助けとなります。

ウエルシュ菌

ウエルシュ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く存在しています。この菌は酸素のないところでしか発育せず、芽胞という熱に強い状態になるという特徴があります。そのため、原因となる食品はカレー、シチューや煮物など大釜で大量に加熱調理する食品で、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌だけが芽胞の状態で残り、大鍋で調理することにより中心部が無酸素状態になることで増殖できるようになり、食中毒が起こります。症状は比較的軽く、6～18時間の潜伏時間を経て、腹痛、下痢、腹部膨満感などの症状が出ます。

予防するには、前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べることで、やむをえず保管するときは小分けしてから急激に冷却することが大切です。



カンピロバクター

カンピロバクターは、ニワトリ、ウシなどをはじめ、ペット、野鳥、野生動物などさまざまな動物の消化管内にいる場合があります。カンピロバクター食中毒の特徴は潜伏期間が長いこと（2～5日）で、症状は下痢、腹痛、発熱、悪心、嘔気、頭痛などです。牛肉や鶏肉などを使用した料理（レバ刺、ユッケ、鶏刺などの生や半生の食品、加熱不十分な調理品など）が原因となります。

予防するには、肉類は加熱して食べること、肉類を調理するときには調理器具や手から他の食品に菌を移さないようにすることが大切です。



サルモネラ

サルモネラ菌は、牛・豚・鶏などや、犬や猫、カメなどのペットも保有していることがあります。そのため、加熱が不十分な肉類や、生卵、卵を使った加工食品（卵焼き、手作りマヨネーズ）などが原因食品となります。また、ペットから感染することもあります。8～48時間の潜伏時間を経て、下痢、発熱、腹痛等の症状が出ます。予防するには、肉類・卵はしっかり中まで加熱すること、ペットに触ったあとはしっかり手を洗うことが大切です。

