



「ウエルシュ菌食中毒注意報」を全県に発出しました

ウエルシュ菌による食中毒が今年6月に県内で3件続けて発生したことから、本日、食中毒注意報を全県に発出しました。

高温多湿になる夏期は、食中毒の原因となる細菌が非常に増えやすくなっています。

食品事業者だけでなく県民の皆様は、以下のポイントに注意して、ウエルシュ菌による食中毒を予防しましょう。

~~~~~ウエルシュ菌について~~~~~

- 【特徴】 本菌は、ヒトや動物の腸管、土壌など自然界に広く存在しています。酸素を好まず、熱に強い芽胞をつくるため高温でも死滅せず生き残ります。
- 【症状】 潜伏時間は6～18時間（平均10時間）と短く、主な症状は水様性の下痢、腹痛です。
- 【原因食品】 主な原因食品は、カレーやシチュー等の食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮込み料理で、一度に大量に調理する食品で発生が多くみられます。

ウエルシュ菌による食中毒予防のポイント

＜ウエルシュ菌を増やさないことが重要です！＞

- ・前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く喫食しましょう。
- ・加熱調理したときは、食品の温度を本菌の発育しやすい温度（45℃前後）に長く保たないようにしましょう。
- ・やむを得ず食品を保管するときは、小分けする等して急速に冷却し、冷蔵もしくは冷凍で保管しましょう。
- ・温めなおすときは、かき混ぜながら食品の中心部まで火を通しましょう（75℃以上）。



出典：食品安全委員会
(https://www.fsc.go.jp/sozai/shyuu/shokuchudoku_kenbikyuu.html)

令和6年度の長野県内におけるウエルシュ菌食中毒の発生状況

	発生日	患者数(人)	原因施設	原因食品
1	6月6日	125	飲食店	寮の食事
2	6月20日	34	社会福祉施設	社会福祉施設の食事
3	6月22日	41	飲食店	キーマカレー弁当



(問合せ先)
 健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (担当)福井、松本、塚田(混)
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(代表)(内線 2661)
 FAX:026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp