



## 「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/so/zaishyuu/shokuchuudoku\\_ken/bikyuu.html](https://www.fsc.go.jp/so/zaishyuu/shokuchuudoku_ken/bikyuu.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  |



みんなでつくろう!こども・子育てに優しい信州

(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