

2022. 11. 22

諏訪保健所管内の仕出し弁当屋で ウエルシュ菌による食中毒が発生しました

昨日、諏訪保健所は諏訪郡内の仕出し弁当屋を原因施設とするウエルシュ菌による食中毒について発表しました。

患者は、11月13日に、当該施設が調理・提供した仕出し弁当を喫食した57グループ89名中の45グループ57名で、松本保健所が行った検査により、患者便からウエルシュ菌が検出されました。

なお、患者は全員快方に向かっています。

次のポイントに注意してウエルシュ菌による食中毒を防ぎましょう。

【ウエルシュ菌食中毒の予防ポイント】

- カレー、シチューなどの煮込み料理や野菜の煮物は、調理したらなるべく早く食べるようにしましょう。
- 一度にたくさん作った時は、本菌の発育しやすい45℃前後の温度を長く保たないようにしましょう。具体的には、小分けしてから急速に冷却（15℃以下）し、冷蔵もしくは冷凍保存しましょう。
- また、食品を温め直すときは、かき混ぜながら中心部まで十分に火が通る（75℃以上）ようにしましょう。「加熱したから大丈夫」といった過信は禁物です。

今回の食中毒の詳細については下記のアドレスをご覧ください。

<http://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch221121.html>

◆下痢、腹痛などの症状のあるときは、早めに医師の診察を受けましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口