

「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。

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防止のポイント

＜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）。

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

●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

夏場に多発！ ウエルシュ菌食中毒に注意

ウエルシュ菌の特徴

- ・ヒトや動物の腸管内・土壌中・下水・食品など自然界に広く存在する
⇒食品では肉や魚が汚染されている可能性が高い
- ・芽胞という殻を作ること、高温にも抵抗性がある
- ・45度前後（43～45度が至適発育温度）で活発に増殖する
- ・酸素を嫌う

主な原因食品

大量に調理されたカレーやシチューなどの「煮込み料理」



特に注意！

- ◆前日調理
- ◆室温放置

ウエルシュ菌食中毒が起こる仕組み



ウエルシュ菌食中毒予防対策

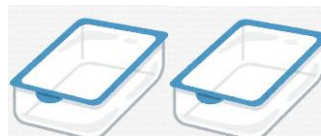
①前日調理は避ける



②再加熱するときはよくかき混ぜ
空気を送りながら加熱する



③すぐに食べないときは、浅い
容器に小分けして素早く冷やす



●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