

2025. 11. 18

上田保健所管内の旅館で ウエルシュ菌による食中毒が発生しました

本日、上田保健所は上田市内の旅館を食中毒の原因施設と断定し、当該施設の調理部門に対して令和7年 11 月 18 日から令和7年 11 月 20 日まで、3日間の営業停止を命じました。

患者は、11月8日に当該施設で調理、提供された食事を喫食した10グループ63名中の7グループ18名でした。行政検査により、患者便、調理従事者便、食品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ときは、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よう（75℃以上）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。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch251118.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