

《「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。



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

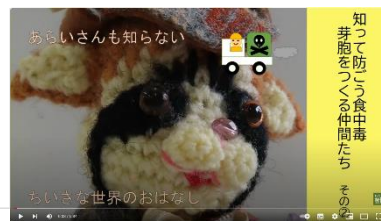
【リーフレット】(厚生労働省ホームページ)

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/point0709.pdf>

【動画】(You tube)

<https://www.youtube.com/watch?v=A3x5T5FrsSY>

こちらをご覧ください  
松本市公式チャンネル



知って防ごう食中毒～芽胞をつくる仲間たち～

### ●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