

令和6年6月14日

市内でウエルシュ菌による食中毒が発生しました

本日、長野市保健所は、食事を提供している市内寮の施設を食中毒の原因施設と断定し、施設の営業者に対し令和6年6月14日（金）から15日（土）までの2日間、営業停止を命じました。

患者は、この施設が調理、提供した食事を喫食した125名で、現在は全員回復しています。

【事件の探知】

令和6年6月8日（土）午後3時30分頃、市内の患者グループ代表者から「寮に居住している者のうち100名以上が6月6日（木）夜から胃腸炎症状を呈している」旨、当課あて通報がありました。

【調査結果概要】

- 発症者に共通する飲食物は、当該施設において調理された食事のみであった。
- 保健所において発症者24名の検便を実施したところ、20名の便からウエルシュ菌が検出された。
- 発症者の症状はウエルシュ菌によるものと一致した。
- 患者を診察した医師から、食中毒患者等届出票が提出された。

以上から、当該施設で調理、提供された食事を原因とする食中毒と断定しました。

患者関係	発症日時	令和6年6月6日（木） 午後9時から
	患者の主な症状	下痢、腹痛
	発生場所	長野市
	発症者数及び喫食者数	発症者数／喫食者数 125名／241名
	受診医療機関数	1か所
病因物質	ウエルシュ菌	
原因食品	当該施設が調理提供した食事	
原因施設	営業者氏名 日本ゼネラルフード（株） 営業許可業種 飲食店営業（一般食堂等） ※ 原因施設名称及び所在地等を公表することにより、患者特定に至る可能性があるため、これらは公表していません。	
措置	6月14日（金）から6月15日（土）までの2日間の営業停止処分を行った。 （当該施設は令和6年6月8日（土）夕食から営業を自粛）	

【参考】 長野市における食中毒発生状況（本件含む） （令和6年6月14日現在）

令和6年度発生状況（長野市）	3件	127名
令和5年度同期（長野市）	2件	30名

ウエルシュ菌について

人や動物の糞便、土壌、水中など自然界に広く分布する菌です。ポツリヌス菌と同様に、酸素を嫌う嫌気性菌です。この菌は熱に強い「芽胞（がほう）」と呼ばれる形態をとり、100℃の加熱でも死滅しません。

カレーやシチュー等を大釜で大量に加熱調理する場合、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の「芽胞」は生き残ります。調理後に適切に冷却せず放置すると、食品の温度が発育に適した温度（40～50℃）まで下がった際に「芽胞」が発芽し、急激に増殖して食中毒の原因となります。

食中毒の症状

潜伏時間は6～18時間（平均10時間）。主な症状は、腹痛、下痢。一般的に症状は軽く、1～2日で回復します。

原因食品

大量に加熱調理され、大きな器のまま長時間室温で放置されていた食品「カレー」等、煮込み料理が多い。

ウエルシュ菌による食中毒防止のポイント

- 前日調理は避け、加熱調理したものであっても、なるべく早く食べる。
- 一度に大量の食品を加熱調理したときは、室温で放置せず、保管するときは、小分けして急速に冷却し、冷蔵保存する。
- 食べる前に、鍋の中をよくかき混ぜながら、沸騰するまで十分に再加熱する。
- 保存する場合は、10℃以下または60℃以上に保ち、ウエルシュ菌が増えやすい40℃～50℃にしない。

～食中毒予防3原則～

ウエルシュ菌による食中毒を含め、食中毒予防の3原則は、菌・ウィルスを「つけない」・「増やさない」・「やっつける」です。

「つけない」 調理前の手洗いをしっかり行いましょう。

「増やさない」 調理後は速やかに食べましょう。

「やっつける」 食材の中心部まで十分に加熱しましょう。

※本日の報道機関からの対応は、午後6時00分までとさせていただきます。

保健福祉部長 長野市保健所食品生活衛生課

（課長）大河内 雅彦

（担当）笠原 美絵

TEL：026-226-9970

FAX：026-226-9981

E-mail：h-seikatu@city.nagano.lg.jp