

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R8. 6. 25）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第272号 令和8年6月25日

1 内閣府食品安全委員会よりウェルシュ菌食中毒への注意喚起がありました

カレーやシチューなどを加熱調理後、そのまま放置して料理が冷めてしまうと、ウェルシュ菌が増殖します。

ウェルシュ菌による食中毒は食後6～18時間（平均10時間）の潜伏期間の後、腹痛や下痢といった症状を引き起こします。ほとんどの場合は発症後1～2日で回復しますが、基礎疾患のある患者、特に子供や高齢者ではまれに重症化することがあります。

ウェルシュ菌は加熱や乾燥などの過酷な条件下では強い抵抗性を持つ「芽胞（がほう）」を作るため、一般的な調理の加熱では死滅しません。そのため、菌を増やさないことが重要ですので、作った料理は早めに食べ切る、すぐ食べない時は室温で長時間放置せず、小分けにしてすみやかに冷蔵庫に入れて10℃以下で保存するようにしましょう。

詳細は内閣府食品安全委員会の Facebook または X をご覧ください。

◇Facebook

<https://www.facebook.com/cao.fscj/posts/pfbid02Ab81jQ3xGZQT1Zwk762gpbVjNXAhf45nqpLbBAfjuGdAoMiZnamtXkoCFXJUKVXJl>

◇X

https://x.com/FSCJ_PR/status/2068931361453580443

2 フグの毒に注意しましょう

フグはテトロドトキシンという毒を持っており、有毒部位を食べてしまうと食後20分から3時間程度の短時間でしびれや麻痺症状が現れ、重症の場合は呼吸困難で死亡する場合があります。

毎年、釣ったフグを自分で調理したことによる食中毒や、知人から譲り受けたフグを食べたことによる食中毒事例が発生しています。そのため、釣ったフグの処理は、フグを取り扱う資格を持つ専門の方に依頼するか、依頼できない場合は食べないでください。また、フグを人に譲らないでください。

詳細は下記リンクをご覧ください。

◇安全なフグを提供しましょう（厚生労働省）

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000094363.html>

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
