

## ウエルシュ菌による食中毒が発生しました

令和8年6月15日

福祉保健部生活衛生課

発生概要	<p>令和8年6月12日午前10時30分頃、帝京長岡高等学校から長岡保健所へ、「運動部の生徒複数人が6月12日早朝から下痢、腹痛、吐き気等の症状を呈しており、食中毒が疑われるため届け出る」旨の連絡があった。</p> <p>同所が調査した結果、帝京長岡高校の同運動部員用の食堂で調理された食事を食べた部員及びコーチ137人のうち調査を行うことができた部員50人が、11日午後6時30分頃から下痢、腹痛等の症状を呈し、3人が医療機関を受診していたことが判明した。</p> <p>また、同所による検査で、患者50人中8人の便から食中毒菌であるウエルシュ菌が検出された。</p> <p>同所は、患者に共通する食事が当該施設で調理された食事に限られること、患者便からウエルシュ菌が検出されたこと、患者の症状がウエルシュ菌によるものと一致すること、医師から食中毒の届出がなされたことから、当該施設で調理された食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>なお、患者らは全員快方に向かっている。</p>	
患者の状況	摂食者数	137人
	患者数	50人（男性50人 10歳代）
	治療を受けた者	3人
	入院した者	0人
	症状	下痢、腹痛、吐き気等
原因施設	施設	運動部員用の食堂
	事業者	学校法人 帝京蒼柴学園(ていきょうあおしがくえん) 理事長 古張 隆(こばり たかし)
	所在地	長岡市住吉(すみよし)3丁目8番25号
原因食品	上記施設が6月11日に調理提供した食事	
病因物質	ウエルシュ菌	
検査	検査検体	患者便、従事者便、調理施設ふきとり
	検査項目	食中毒菌、ノロウイルス
行政措置	<p>長岡保健所は学校に対して次の措置を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・業務停止処分 6月15日から16日まで(2日間) (6月13日から14日までの2日間、調理業務自粛)</li> <li>・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒を指示。</li> <li>・調理従事者に対して衛生教育を実施予定。</li> </ul>	

備考:この食中毒の担当事務所

長岡保健所(長岡地域振興局健康福祉環境部内)

■令和8年新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
6月15日現在	14件	257人
昨年同期	12件	175人

## 【ウエルシュ菌について】

## 菌の特徴

- ・動物の腸管内、土壌、下水などに広く分布している。
- ・多くの場合、6～18時間の潜伏時間の後、腹部の膨満、腹痛、下痢等を引き起こす。
- ・肉類、魚介類、野菜類及びこれらを使用した煮物や大量調理食品で食中毒が起こりやすい。
- ・耐熱性(100℃で6時間加熱しても生存)の芽胞(がほう)を形成するものもある。

## 予防のポイント

- ・調理後は速やかに食べる。(前日調理は避ける)
- ・煮物等を加熱調理後に冷却する場合は、小分けするなどして速やかに20℃以下に下げる。
- ・食品を保存する場合は、10℃以下又は65℃以上に保つ。

この記載事項に関する問い合わせ先  
 新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係  
 直通 025-280-5205 (内線 2674) 担当 石本