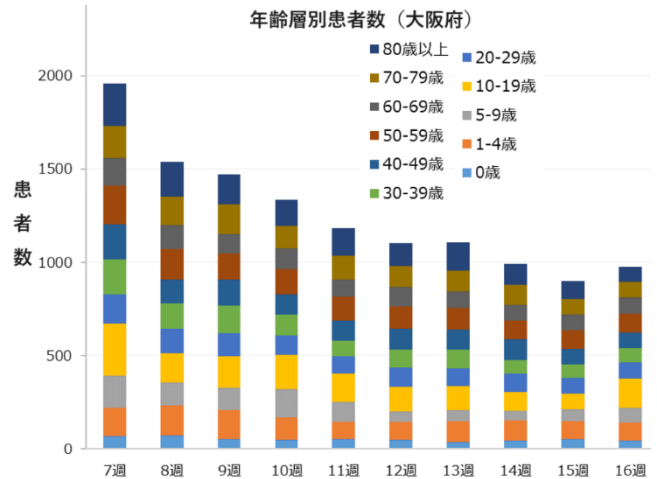


# 新型コロナに再増加の兆し？／食中毒に注意～ウエルシュ菌に注意～

大阪府内の新型コロナウイルス感染者数は、4月21日までの1週間で1医療機関あたり3.20人(前週2.96人)と増加となりました。全数報告と定点観測の差はありますが、昨年春より多い状況です。年齢層別では19歳以下が増加しているようです。毎年の流行状況から夏に向けて若者層を中心に増加してくることが考えられます。

厚生労働省は薬局における新型コロナウイルス感染症(COVID-19)の医療用抗原検査キットの販売を認める特例措置に関する事務連絡を本年4月1日付で廃止しましたが、来年3月31日までは引き続き薬局において取り扱うことができるとしています。発熱や咳、咽頭通などの症状があるときは、引き続き医療用検査キットも活用して早期発見・対応し、周囲の方に感染を広めないように注意してください。



## ウエルシュ菌の食中毒に注意～作り置きのカレーやスープ等が危険～

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管、土壌、水など自然界に広く分布し、肉類や魚介類、野菜にも付着しています。熱に強い芽胞(がほう)という形態をとるため、加熱調理をしても死滅せずに生き残り、食中毒を起こします。

昨年の厚生省食中毒統計で、ウエルシュ菌はノロウイルス、カンピロバクターに次いで3番目となっています。患者数1097人はノロウイルスに次いで2位だった令和4年の1467人よりは減少しましたが、令和6年に入ってから吹田市などで大規模な食中毒が相次いで発生しています。カンピロバクター等と比べると軽症で済むことが多いため、家庭調理の場合は保健所に届けられることは少なく、実際の患者数はもっと多いと考えています。これから行楽の時季を迎え注意が必要です。

原因で多いのは食肉、魚介類、野菜類を使用した煮物で、特にカレー、シチュー及びスープのような大量に調理された食品が危険です。また煮物を使用した弁当も要注意です。

潜伏期間は約6～18時間(平均10時間)で主な症状は腹痛、下痢などです。発熱や嘔吐は少なく、1～2日程度で回復することが多いですが、子供や高齢者では重症化することがあります。

予防のポイントは調理した食品をすぐに食べるか加熱・温蔵を続けて65度以上の温度を保ち菌を増殖させないこと、しばらく食べないときは食品を小分けにしてできるだけ早く冷却し冷蔵庫内で保管することが重要です。また保存しておいた食品を食べる前には、保存中に増殖した菌があればそれを殺すために、中心部までしっかり加熱してから食べるのが重要です。

