

密かに注目！！

ウェルシュ菌



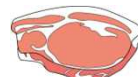
火を通せば大丈夫！じゃない！



ウェルシュ菌の恐ろしさ

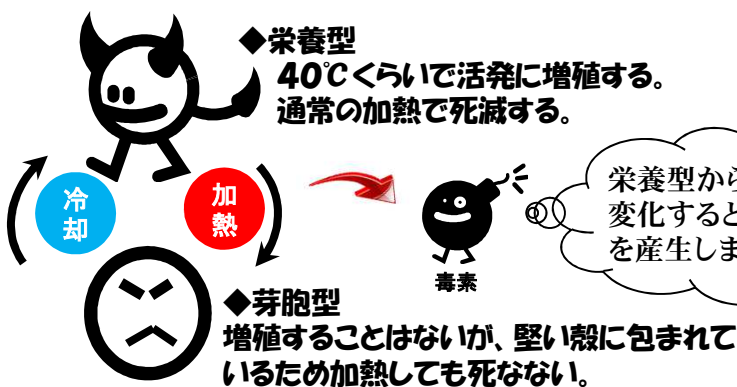
◆ウェルシュ菌のややこしい特徴

- ①自然界に広く分布し、食肉などが汚染されている。
- ②栄養型と熱に強い芽胞型が存在し、栄養型から芽胞型になるとき毒素を産生する。
- ③栄養型は酸素の無いところで40℃くらいになると活発に増殖する。



ウェルシュ菌は温度環境によって形態を変えます。

加熱されると身を守るために芽胞型になり、温度が下がってくると栄養型に変わり活発に増殖します。



危ないのは大量調理されたカレー・煮物など



ウェルシュ菌は加熱調理でも芽胞型が生き残り、食品が冷めていく段階で栄養型に変わり大量に増殖します。特にカレーなど大鍋で調理した食品はゆるやかに冷めていき、中心部分が空気に触れないためウェルシュ菌が大増殖することがあります。

栄養型のウェルシュ菌を食品と一緒に喫食してしまった場合、体内で毒素が産生されてしまい食中毒を起こします。

◆安全なカレー、煮物類の調理・提供方法

- 一、前日調理せず、調理後熱いまま提供する！
- 二、食品を生温かい状態で放置しない！
保存する場合は小分けして冷蔵庫へ！
- 三、再加熱はかき混ぜながら、沸騰するまで十分に！

大鍋で作った煮物は小分けして冷蔵庫へ！

