

家庭でも起こる食中毒！ ウェルシュ菌食中毒

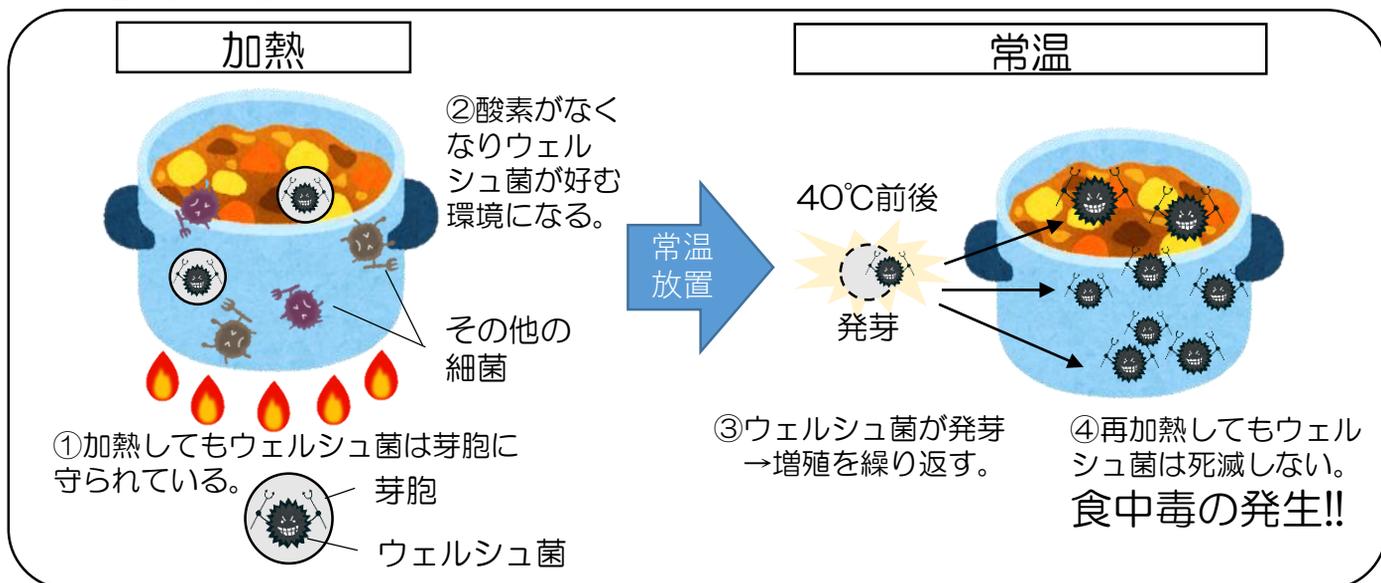
煮込み料理の大敵…

加熱しているから大丈夫！！…ではありません！！

ウェルシュ菌の特徴

- 動物の腸管や土壌中など自然界に広く存在する
→食品では肉や魚が汚染されている可能性が高い
- 芽胞という殻を作ることによって、高熱にも耐えられる
- 40℃前後で活発に増殖する
- 酸素を嫌う

煮込み料理
で食中毒が発生！



ウェルシュ菌食中毒

- 潜伏期間は6～18時間、主な症状は腹痛と下痢
- 多数の患者が発生することが特徴

ウェルシュ菌食中毒の予防方法

重要なのは、ウェルシュ菌を増やさないこと！！
つまり、菌が増えやすい温度になる時間を最小限にします。

◎調理したものは食べきる。

◎保存する場合は速やかに冷却。

→小分けし、冷蔵庫に入れる。

または厚みのない容器に移し、保冷剤等の上で冷却する。

◎調理時はよくかき混ぜ、空気（酸素）を送る。

室温放置は
厳禁です！

◇隠岐保健所 環境衛生課◇

08512-2-9715