新潟県

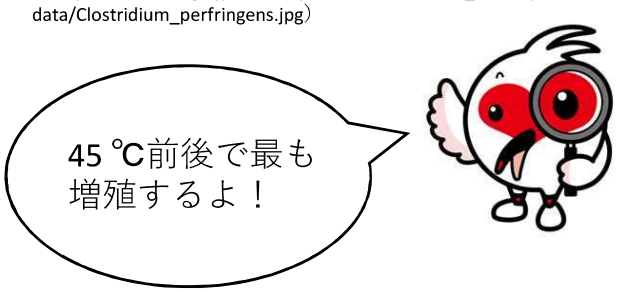
No.267

トッキッキの食品衛生講座
ウ　エ　ル　シ　ュ　菌　　編

ウエルシュ菌の特徴

- 人や動物の腸の中、土壌、下水に広く生息しています。
- 酸素がないところで増殖します。
- 耐熱性（100 ℃で6時間加熱しても生存する）があるため、通常の加熱調理では死滅しません。
- 6～18時間の潜伏期間の後、腹部の膨満、腹痛、下痢などの症状を引き起こします。

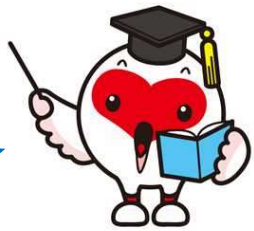
出典：内閣府ホームページ
（https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyou.data/Clostridium_perfringens.jpg）



ウエルシュ菌による食中毒を起こしやすい食品は？

- 肉類、魚介類、野菜類を使用したカレーやシチューなどの煮込み料理が原因食品として多く報告されています。

次のページでは、ウエルシュ菌による
食中毒の予防方法を教えるよ。



新潟県

No.267

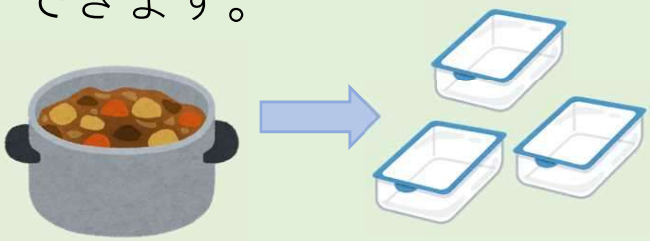
ウエルシュ菌による
食中毒の予防方法

1 速やかに食べる

調理後は速やかに食べましょう。
調理済みの食品を保存するときは常温での保存は避けましょう。

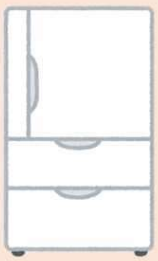
2 小分けに保存

加熱調理後に保存する場合は、小分けにすることで速やかに冷ますことができます。



3 保存は温度に注意！

菌が増えないように調理済みの食品は冷蔵（10℃以下）で保存しましょう。



4 再加熱でも十分に加熱

再加熱する際は、鍋底までよくかき混ぜて、食品全体を十分に加熱してから食べましょう。

ウエルシュ菌についての、詳しい情報はホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。