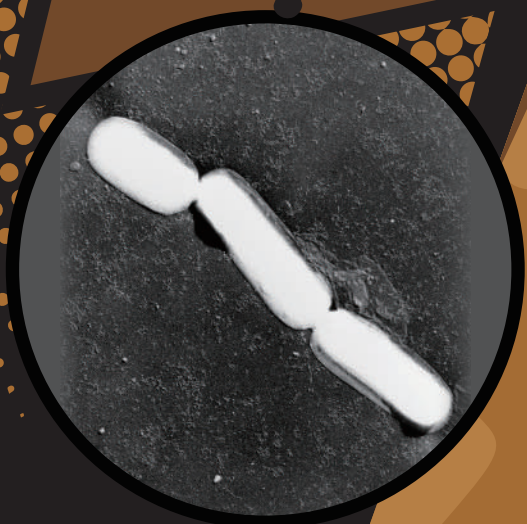


ウェルシュ菌

集団食中毒を
引き起こす迷惑菌！



潜伏場所

土や水の中、健康な人の便の中など広く自然界に分布。特に牛・鶏・魚の保菌率が高い。

原因食品

汚染された肉類や魚介類を使った煮込み料理。
カレーやスープなどの大量調理は要注意。
鍋底近くで増殖し、集団食中毒の発生原因になりやすい。

菌の特徴

嫌気性。(酸素の無いところで増殖する性質)
100℃、6時間の加熱でも生残する芽胞を形成する。
1事件あたりの患者数が多く、大規模発生がある。

潜伏期間

6～18時間

症状

水溶性の下痢・軽い腹痛。

対抗手段

カレーやスープを調理するときはよくかきまぜる。
(かきまぜることによって菌が空気に触れ、増殖を防ぐ効果がある)
調理後は早めに食べきり、室温で放置しない。
調理済食品は、小分けにするなど工夫し、すばやく冷却し冷蔵庫に保存する。
(10℃以下または55℃以上)

© SARAYA CO., LTD.

▲ 画像出典: 東京都健康安全研究センター ホームページ

