

ウエルシュ菌による 食中毒に注意！！

ウエルシュ菌による 食中毒の特徴

○症状は？

食後6～18時間で、お腹が張り、腹痛、
下痢などをおこします。

○原因となりやすい食品は？

煮物、カレー、シチュー、スープなど、
大量調理された煮込み料理。

注意！

- ウエルシュ菌は、100℃・1～6時間の加熱でも、
生き残る！
- 加熱調理した後、室温で長時間放置は危険！
（生き残った菌は55℃位から急激に増える！）
- 加熱により、食品から酸素が追い出されると、菌が増
えやすくなる！



家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために

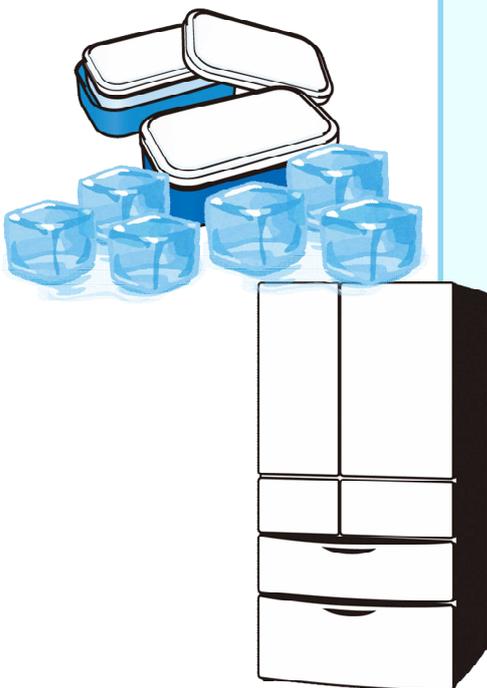


加熱



- カレーやスープを調理するときは、よくかきまぜましょう。
- 加熱調理したものは、できるだけ早く食べるのが基本です。
- 温め直して食べる場合は、よくかきまぜながら、しっかり加熱して食べましょう。

冷却・保存



- 残った食品を保存するときは、浅い容器に小分けして、素早く確実に冷やしましょう。
- 食品を温めたまま保存するのであれば、60℃以上を保ちましょう。
- 室温放置は避け、冷めたらすぐに冷蔵庫に保存しましょう。

