



教えて!

## 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\\_kenbikyuu.data/Clostridium\\_perfringens.jpg](https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.data/Clostridium_perfringens.jpg))

45℃前後で最も増殖するよ!

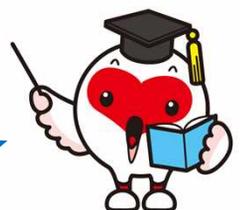


### ウエルシュ菌による食中毒を起こしやすい食品は?

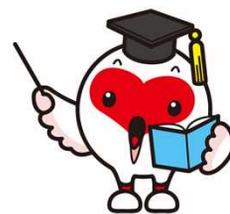
- 肉類、魚介類、野菜類を使用したカレーやシチューなどの煮込み料理が原因食品として多く報告されています。



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。



# ウエルシュ菌による 食中毒の予防方法



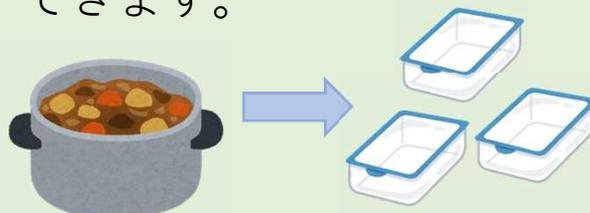
## 1 速やかに食べる

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  
で速やかに冷まることが  
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。

