

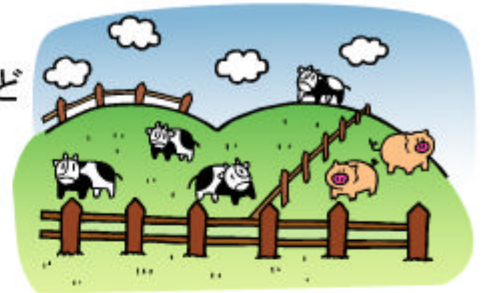
ウェルシュ菌

どこにいるの？

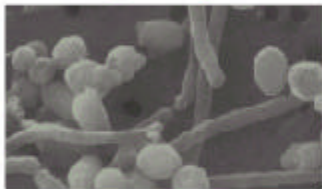
ヒト・動物の腸の中、土や河川など
自然環境中に広く分布

何からくるの？

食肉、魚介類、農作物（野菜類）
食肉製品、弁当、カレー、スープ
などの料理



菌の持ちよう



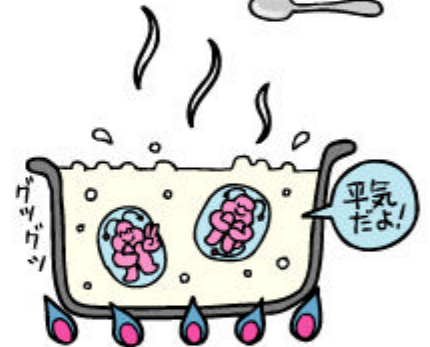
熱に強く、沸騰程度では死なない
加熱後、徐々に冷えていく間に増殖
30～47℃で特によく増える
酸素の無いところで増える
腸内で、毒素を作る



症状は？



潜伏期間 8～12時間
下痢（水様便）、腹痛
おう吐、発熱はほとんどみられない
通常は軽症で1～2日で回復



予防ポイント

***菌（芽胞）は、加熱に強い**

- ・ 一度に多量の調理をしない
（生き残った菌が増える可能性がある）
- ・ 調理後は、早めに食べて、食品を室温放置しない
（前日調理は、特に危ない）
- ・ 保存する場合は、すばやく冷やして冷蔵庫へ
（10℃以下の保存条件を守る）
- ・ 調理や温め直しではしっかり加熱する