

食中毒

# ウエルシュ菌とは？

～カレーなどの大量調理時に要注意！～

ウエルシュ菌による食中毒は、大規模な事例となることが多く、重要な食中毒の1つです。

Qどんな時に起きる？

大量に調理され長時間放置された食品が原因になるケースが多い

→ ウエルシュ菌が増殖！



※ウエルシュ菌が増殖した食品

◎ウエルシュ菌の特徴

- 酸素を嫌う
- 熱に強い
- 毒素を作る

細菌が腸内で毒素を産生



腹痛

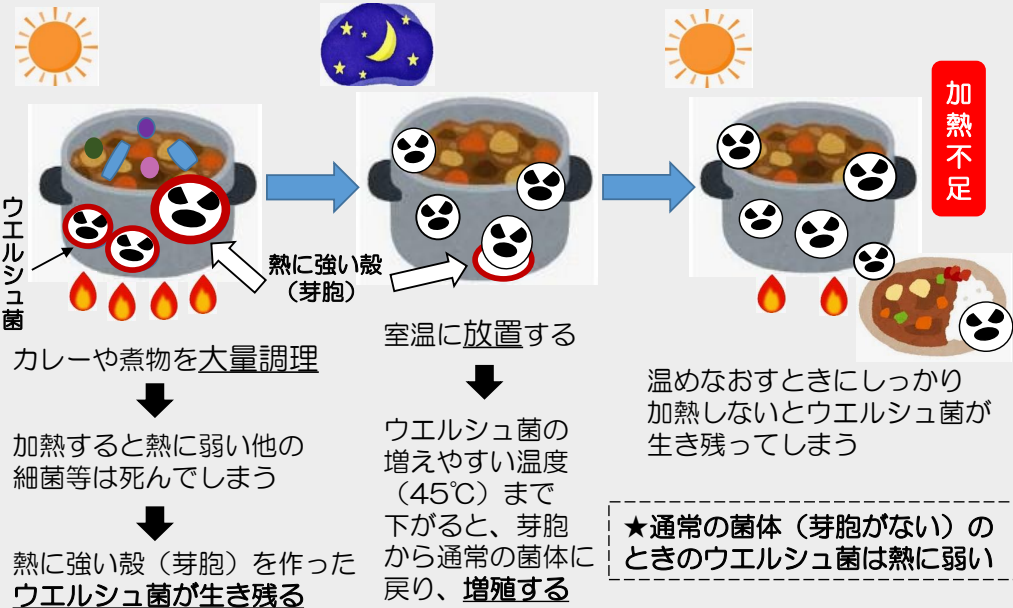
下痢

※一般的に軽症

潜伏期間

平均10時間

## ウエルシュ菌食中毒が起こる仕組み



## 予防対策

ウエルシュ菌食中毒は多量のウエルシュ菌を摂取しなければ発症しません。つまり、食品中で増殖させないことが予防のポイントです。



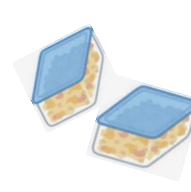
• 前日調理は避けましょう



• カレー、スープ等は鍋底までよくかき混ぜながら加熱しましょう



• 加熱調理後の食品は速やかに食べるようにしましょう



• すぐに食べないときには小分けして速やかに冷蔵保存しましょう



• 保管後の食品は中心部が75℃以上になるよう、再加熱して殺菌しましょう

### 加熱調理後も油断は禁物です！！

## ★食中毒予防の3原則★

### ①菌をつけない

- 手洗い、消毒の徹底
- 包丁、まな板等調理器具を十分に洗浄する
- 肉用、野菜用等の包丁、まな板を使い分ける
- 食品を区分けして保管する



### ②菌を増やさない

- 原材料は適切な温度で保管する(冷凍-15℃以下、冷蔵10℃以下)
- 調理後は速やかに食べる(提供する)



### ③菌をやっつける

- 加熱調理する食品は中心部まで十分に加熱する(75℃以上、1分以上)
- 野菜や果物を生で提供する場合は、必要に応じ次亜塩素酸ナトリウムで殺菌

ノロウイルスは85℃以上、1分半以上の加熱



長崎市保健所 生活衛生課  
(TEL: 095-829-1155)