

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。

加熱調理した後、室温で冷まして放置し、再び加熱することを繰り返した食品が原因になりやすい。



家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために



- 作り置き料理を食べる場合は、よくかきまぜながら、十分に加熱して食べましょう。
- 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。
- 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。



- 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。

