静岡県からのお知らせ

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

〇症状は？

食後６～１８時間で、お腹が張り、腹痛、下痢などをおこします。

〇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菌がいるため、調理後室温で長時間放置すると、生き残った菌が急激に増えるため危険！
- 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

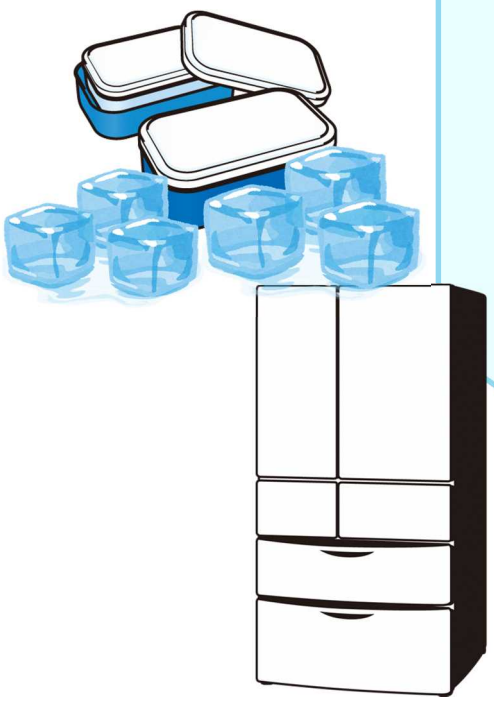


加熱



- 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。



静岡県