

ウェルシュ菌とは？



特徴：

- ・ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布する。
- ・100℃で最大6時間程度生残する耐熱性芽胞を形成する。
- ・酸素があると増殖できない。
- ・温度12～50℃の間で増殖する。（至適温度：43～45℃）

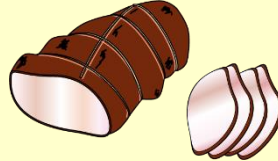
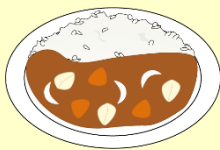


潜伏期間：6～18 時間（平均 10 時間）



症状：腹痛、下痢

<過去の原因食品（推定含む）>



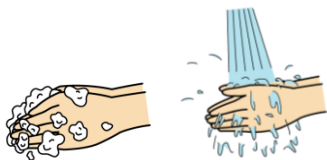
カレー、シチューなどの食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物

大量調理食品

食品安全委員会 ウェルシュ菌食中毒（Clostridium perfringens foodborne poisoning）ファクトシート（最終更新日：平成30年11月13日）を基に作成

食中毒対策のポイントは？

衛生的な手洗い



加熱殺菌



※中心部に酸素が入るように良くかき混ぜる

調理後の速やかな喫食



※調理後2時間以内の喫食が望ましい

作り置きする場合

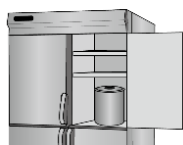
速やかな冷却



※30分で20℃以下
または
60分で10℃以下

※小分けにする

調理後の適温保管



※10℃以下又は55℃以上で保管

再加熱



※使用する直前に中心部に酸素が入るように良くかき混ぜる

