

ウエルシュ菌食中毒に注意

けんない げんいん
県内では、ウエルシュ菌を原因とする食中毒が
こんねんど けんはっせい
今年度2件発生しています。

ウエルシュ菌とは？

とくちょう 特徴

ねつ つよ かねつ い のこ
熱に強く、100℃の加熱でも生き残ります。

しょうじょう 症状

おも げり ふくつう
主に下痢、腹痛

げんいんしょくひん 原因食品

たいりょう かねつちょうり
カレーやスープなど、大量に加熱調理され、
なが しつおん お しょくひん
長く室温に置かれていた食品が多い。



カレーやスープなどを調理する時は、

- じゅうぶん かねつ おこな
・十分な加熱を行う！
- さいかねつ とき
・再加熱する時も、十分な加熱を行う！
- すみ れいきやく
・速やかな冷却※を行う！

※ あたた させつ
暖かくなるこれからの季節には、注意が必要です。



かてい きんしょくちゅうどく ふせ
家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために



あんぜん
安全な
かていちょうり
家庭調理
こころえ
の心得



かねつちょうり とき
・加熱調理をする時は

ちゅうしんぶ
・中心部までしっかりと加熱。

・カレーやスープを調理する

ときはよくかきまぜる。

しよくひん はや た きほん
調理した食品はなるべく早く食べるのが基本です。

のこ ばあい
残った場合



しよくひん こわ あと
・調理した食品は小分けした後、
きゅうそく れいきやく
急速に冷却して、

ウエルシュ菌が発育しやすい

おんどたい なが お
温度帯(20~50℃)に長く置かない。



しつおんほうち さ すみ
・室温放置は避け、速やかに

れいぞうこ ほぞん
冷蔵庫に保存する。

