

ウェルシュ菌食中毒

カレー、煮物などの取扱いに注意しよう！

ウェルシュ菌による食中毒は、カレーや煮物などまとめて作って長時間保管する食品でよく起こります。特徴を知って、食中毒を防ぎましょう。

ウェルシュ菌の特徴

ヒトや動物の腸管内、土壌、下水など自然界に広くいる菌

この菌は酸素がないところでよく増え（嫌気性）増えるのに都合の悪い環境では「芽胞」という特殊な構造（種のような、孢子のような状態）で生き残ります。芽胞は熱にとっても強く、100℃で1～6時間の加熱に耐えるものもあります。

ウェルシュ菌食中毒発生のしくみ

カレーや煮物を大量に調理する。

加熱すると熱に弱い他の細菌等は死んでしまう。

熱に強い芽胞の状態のウェルシュ菌が生き残る。

ウェルシュ菌

室温に放置する。
(鍋等の中は、酸素が少ない状態になっている。)

ウェルシュ菌の増えやすい温度(45℃)まで下がると、芽胞から通常の菌体に戻って急速に増え始める。

食中毒!

菌がついている食品を食べると、腸の中で菌が毒素を産生し、腹痛、下痢を起こす。

毒素

昨日たくさん加熱したから今日は軽く温めればいいだろう...

温めなおすときに、しっかり加熱しないとウェルシュ菌が生き残ってしまう。

通常の菌体のときのウェルシュ菌は熱に弱い

主な原因

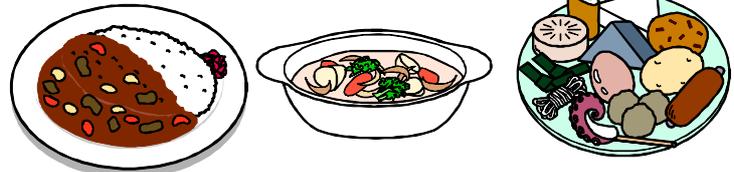
前日調理

長時間の室温放置

再加熱が不十分

食中毒の原因になった主な食品！

カレー、シチュー、煮物など大量に調理したもの



主な症状

腹痛

下痢

水様性

発熱は、ほとんどないか微熱程度
吐き気、おう吐も少ない。

食べてから症状がでるまで6～18時間（平均12時間）
くらいです。ほとんどの場合1～2日で回復します。



ウェルシュ菌による食中毒の予防ポイント！

大量の食品を前日に調理したり、
長時間室温に放置するのはやめましょう



食品を温めたまま保管するときは、
60℃以上を保ちましょう。



食品を冷やして保存するときは、
すばやく冷まして冷蔵庫へ！



作りおきの料理を食べるときは、
十分加熱してから食べましょう。



札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>