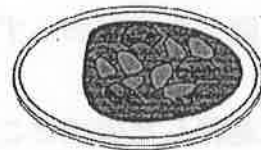
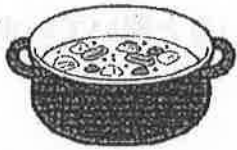


《ウェルシュ菌とは》

- ◆人や動物の腸内、土壌、下水等に広く存在します。
- ◆熱に強い芽胞を作るため、100℃、1～6時間の加熱でも生き残ります。
- ◆腸管に達した菌は、毒素を作り、食中毒になります。
- ◆主な症状 ; 下痢・腹痛など
- ◆発症までの時間 ; 6～18時間(平均10時間)
- ◆主な原因食品 ; 煮込み料理(カレー、シチュー)、煮物(肉、魚、野菜)など



【食中毒予防法】

- ◆前日調理は避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べましょう。
- ◆加熱調理した食品を保存する場合は、小分けするなどして素早く中心部まで冷却し、低温で保存しましょう。
- ◆カレー等を再加熱する場合は、よくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。
- ◆適切な手洗いや調理器具の殺菌などを実施し、清潔な調理を心がけましょう。

