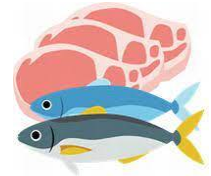


## ～ウェルシュ菌～

最近、「食中毒」のニュースでも話題になったウェルシュ菌。  
カレーや煮物などを長時間室温に放置すると、食品の中で増殖し食中毒を引き起こす菌ですが、実は人間や動物の体内に常にいる“常在菌”でもあります。



### 特徴

- ・健康なヒトや動物の腸管内や土壌に常在している。
- ・牛、豚、鶏など食肉に多く、魚介類でも増殖しやすい。
- ・12～50℃で繁殖し、芽胞を形成したものは100℃で数分熱しても生き残る。
- ・子どもや高齢者は、まれに重症化する恐れがある。
- ・原因食品は大量に加熱調理された後、そのまま数時間～一夜室温に放置されていることが多い。

症状	腹部膨満感・腹痛・下痢（水溶性）・嘔吐・（まれに発熱）
潜伏期間	6～18時間（平均10時間）
発症	1～2日
主な感染経路	食品で増殖→ヒト（腸管内で増殖）
治療法	対症療法が主。（特別な治療はない）

### 食中毒予防の3原則

～ウェルシュ菌に気を付けて～

<h4>つけない</h4> <p>調理前、食事前は必ず手洗い</p>	<h4>ふやさない</h4> <p>常温で長時間放置しない</p>	<h4>やっつける</h4> <p>低温保管したものは再加熱</p>
------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------------

鹿児島市登録衛生検査所

**KHL** 株式会社 九州保健ラボラトリー

<http://www.kyuhco.jp>



検査・営業お問い合わせ

鹿児島県鹿児島市小野二丁目15番2号

TEL099-218-3636

FAX099-218-3553