



ウエルシュ菌 による食中毒に注意！

ウエルシュ菌ってどんな菌？

ウエルシュ菌は、土や水の中、人や動物の腸内など、自然界に幅広く生息している細菌です。

酸素のないところでも増殖すること、**100℃の加熱にも耐える「芽胞」を形成することが特徴で、カレーやシチューなどの大量調理で問題となります。**

どうして食中毒は起きるの？



予防対策は？

多量のウエルシュ菌を摂取しなければ、食中毒は発症しません。

菌を増殖させないことが予防のポイントです！そのため、前日調理を避け、当日食べきることを心掛けましょう。やむを得ず保存する場合は次の方法を参考にしてください。



コバトン食の安心情報

令和3年度5月号
5月18日発行

