

# ウエルシュ菌

## ● どんなところに常在する菌ですか？

土壌・水。

ヒトや動物の腸管など。

## ● どんな症状がでるの？

A 型 : 激しい水溶性の下痢、おなら、腹痛。

C 型 : 嘔吐、激しい下痢・血便、腹痛、血便の場合は死亡も

## ● 食べてから症状がでるまでの時間は？

普通は10～12時間で発症します。

A 型は普通1日で回復します。

## ● どんな食品が原因食品になりますか？

肉や野菜を加熱調理後、一晚程度時間をかけて冷ました食品。

この菌は、芽胞菌であるため通常の加熱では死滅しないのが特徴です。この為、調理食品が冷める間に菌が増殖し、再加熱しないまま食べると食中毒を起こします。しかし増殖した菌は、熱に抵抗性がないため再度十分再加熱することで死滅し食中毒を起こしません。

## ● どうすれば予防できますか？

- ① 加熱調理後は、時間をおかず食べるようにしてください。
- ② 加熱調理後、保存するときは薄い容器に入れ、急冷してください。
- ③ 保存した食品は食べる前に十分に再加熱してください。