

STOP! ウエルシュ菌食中毒

ウエルシュ菌

熱、酸素は嫌

動物の腸管
土の中など
どこでもいる

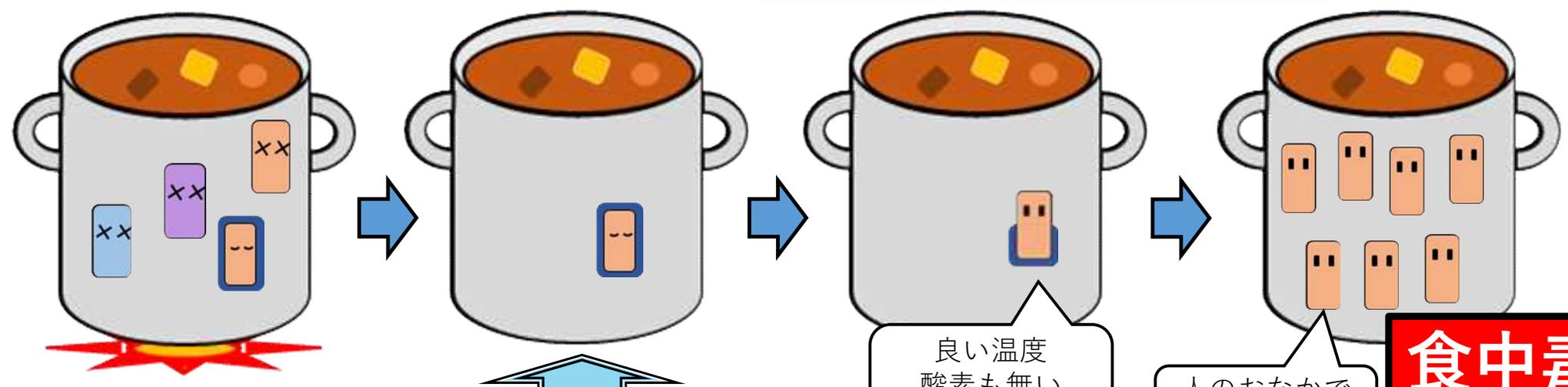
増えるよ

熱に強い
でも
このまま
増えない

耐熱性芽胞

他の食中毒菌

加熱に弱いよ



**しっかり加熱！
よく混ぜる！
鍋底も酸素を送る**

食中毒防止対策は

- すぐ食べる
- 冷蔵保管（小分け等）
- しっかり再加熱
- 60℃以上キープも可

良い温度
酸素も無い
発芽するよ

人のおなかで
毒素を出すよ

**食中毒
発生！**

常温放置や加熱ムラは…

- ☆芽胞が発芽！
- ☆数時間で急激に増殖！
- ☆煮物、大量調理は特に注意！

耐熱性芽胞は
100℃ 1～6時間でも生残
静岡県衛生課 R4.6.10