

[現在地](#) [トップページ](#) > [組織でさがす](#) > [市民健康部](#) > [生活衛生課](#) > [ウエルシュ菌食中毒に注意しよう](#)[メニュー](#)

ウエルシュ菌食中毒に注意しよう

[検索](#)

ページID：0004404

更新日：2024年11月11日更新

▶ ページ内目次

長崎市内で、ウエルシュ菌による食中毒事件が発生しました。
大量調理を行う給食施設における、集団発生事例も全国的にみられます。ウエルシュ菌による食中毒に注意しましょう。

ウエルシュ菌食中毒とは？

カレーやスープなど大量に調理され長時間放置された食品が原因となることが多いです。

ウエルシュ菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しません。

大量調理された食品中のウエルシュ菌が熱に強い芽胞の状態で生き残っていると、長時間放置している間に、ウエルシュ菌の増えやすい温度（約45度）まで下がり、芽胞から通常の菌体に戻って増殖します。

温めなおすときにしっかり加熱をしないと、増殖した大量のウエルシュ菌が食品中に生き残ってしまいます。

このウエルシュ菌が増殖した食品を食べることで、細菌が腸内で毒素を放出し、下痢などの症状が起きます。

予防法は？

- 前日調理は避けましょう。
- カレー、スープ等はよくかき混ぜながら加熱しましょう。
- 加熱調理後の食品は速やかに食べるようにしましょう。
- すぐに食べないときには小分けして、速やかに冷蔵保存しましょう。
- 保管後の食品は中心部が75度以上になるよう、しっかり再加熱して殺菌しましょう。

「ダウンロード」より、ウエルシュ菌についてのリーフレットのダウンロードが可能です。

ダウンロード

[ウエルシュ菌（PDFファイル／642KB）](#)**AI（人工知能）は
こんなページをおすすめします**[動物由来感染症](#)[感染症の特徴と予防](#)[ウエルシュ菌による食中毒に気を付けよう！](#)[アニサキスによる食中毒に注意](#)[食中毒発生状況](#)[見つからないときは](#)[よくある質問と回答](#)人とくらしの風景
長崎と出会う

このページに関するお問い合わせ先

市民健康部 生活衛生課

〒850-8685 長崎県長崎市魚の町4-1（11階）

Tel：095-829-1155 Fax：095-829-1230



PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe社が提供するAdobe Readerが必要です。
Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。（無料）

ポスト

シェアする

LINEで送る

[サイトマップ](#) / [個人情報の取り扱い](#) / [著作権・リンク・免責事項](#) / [お問い合わせ](#)



長崎市
NAGASAKI CITY

法人番号6000020422011

〒850-8685 長崎県長崎市魚の町4-1 095-822-8888(代表)

開庁時間 午前8時45分～午後5時30分

※土曜日・日曜日・祝日・12月29日～翌年1月3日を除きます。

なお、施設・部署によって異なる場合があります。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS

長崎市はSDGsに取り組んでいます

Copyright © NAGASAKI CITY All rights reserved

人とからしの風景
長崎と出会う