

内科

ウエルシユ菌による食中毒について

食中毒の原因の一つにウエルシユ菌の感染があります。食品の食後8〜15時間水のような下痢・腹痛症状が出現し、小児や老人では症状が強いことがあります。菌の正式名称はクロストリジウムパーFRINGENSといい、1回の食中毒事件で多数の患者が発生するのが特徴

です。ウエルシユ菌は芽胞の形態になると加熱にも強く、他の菌が死滅した加熱調理後の食物中にも存在でき、酸素が少ないところを好むため、加熱調理後という含まれる酸素が少ない環境下で増殖してしまいう可能性があります。給食施設などで大量につくられた食品がゆっくり冷めて、ウエルシユ菌の発育



福本 学

内科

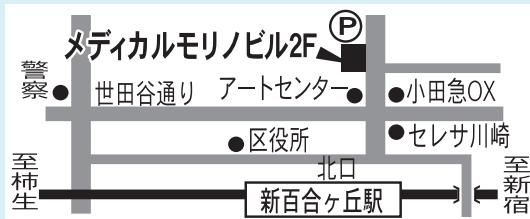
新百合山手福本内科

☎ 044-955-8877

麻生区万福寺 6-7-2

メディカルモリノビル 2F

<http://www.fukumotonaika.jp>



至適温度の30〜40度である時間が長ければ菌は大量に増殖します。加熱調理食品は小分けするなどして急速に冷却し、低温に保存する。保存後に喫食する場合は十分な再加熱をおこない、前日調理・室温放置は避けるなどの対応が大切です。