

# ウェルシュ菌 … 集団食中毒の原因菌

熱に強く、酸素のないところで増殖

## 原因

汚染された肉類や魚介類を使った「煮込み料理」  
大きな器のまま室温で放冷・放置

仕出し弁当や  
集団給食の事例も  
多い

キャンプなどで  
寸胴鍋で調理し  
そのまま放置は  
ウェルシュ菌が増殖！

カレーやシチュー、  
スープの大量調理  
(粘性の高い煮込み料理)



酸素の少ない  
“鍋底”近くでは  
菌が増殖しやすい



## 対策

食品中の菌の増殖防止



- 大きい鍋での調理食品は長時間放置しない
- 室内放置しない
- 調理後すぐに食べる
- 保存は小分けにして急速放熱し冷蔵保存