

食品衛生
の
お知らせ

加熱に強い菌に注意

ウエルシュ菌やセレウス菌は自然界に広く生息しています
どちらも熱に強い芽胞をつくり、加熱調理後も生存している場合が多い菌です
食品中の菌を増やさないことが大切です

千代田保健所
生活衛生課食品衛生係

Tel 03-5211-8207

Fax 03-5211-8193

常温放置で
増える！



ウエルシュ菌

カレーやシチューなどの煮込み料理やお弁当が
原因になりやすい

大鍋で大量に作った際、空気が触れない
部分で増えやすく、熱に強い芽胞を作る
底が深い寸胴鍋は要注意！

10分で2倍
に増えるよ



対策

- 大鍋で作る際には空気を含ませるよう
によくかき混ぜる。
- 再加熱の際はよく混ぜながら沸騰する
までしっかり加熱する
温度計を使うと◎



- 保管する場合は**すばやく**
冷ますため小分けにして
冷蔵保存

セレウス菌

米飯類（焼飯、オムライス）や
スパゲッティなどが原因

加熱調理後、室温（20℃以上）で
放置した食品で増えやすい

熱に強い
毒素を作るよ



対策

- 米飯や麺類の
大量調理や、再加熱をしない
- 前日調理や**作り置きせず、**
すぐに食べること

