

## ウェルシュ菌

- **原因物質**

クロストリジウム パーフリンゲンス (Clostridium perfringens)

- **特徴**

人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、ボツリヌスと同じ酸素を嫌う嫌気性菌です。この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しません。したがって、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウェルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残ります。

- **原因食品**

カレーライス、シチュー、スープ等

- **潜伏期間**

6～18時間

- **症状**

おう吐型：激しいおう吐等

下痢、腹痛、腹部膨満感等