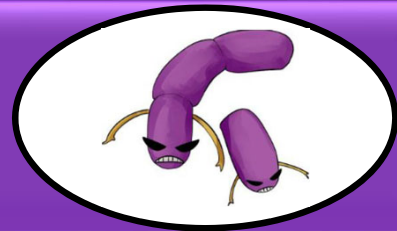


食中毒予防！

～ウェルシュ菌にかからないために～



ウェルシュ菌とは・・・？

- 土、下水、ヒトの腸など身の回りに存在しており、野菜・肉にも多く付いています。
- 調理した食品（主に煮込み料理）を20～50℃の常温に置いておくと、ものすごいスピードで増殖します。
- なかには熱に強い殻（芽胞）を作る菌もいます。この菌は100℃で加熱しても死にません。
- 菌が大量に増殖した食品を食べると、食後6～18時間後に腹痛や下痢を引き起こします。



家で作った料理でも起こるの・・・？

- カレーなど、作り置きする料理でウェルシュ菌による食中毒が起こる可能性があります。たとえカレーを十分煮込んで加熱しても、余ったカレーを常温で保管すると、その中で菌が増殖します。
- 横浜市でも、煮込み料理などを常温で保管していたことによるウェルシュ菌の食中毒事件が近年数件発生しています。



冷蔵庫で保管すれば大丈夫・・・？

- 余ったカレーを鍋のまま冷蔵庫に入れてしまうと、カレー全体が冷えるのに時間がかかり、その間に菌が増殖してしまうため意味がありません！
- 短時間で冷やすために、タッパーなどに小分けにしてから冷凍庫または冷蔵庫で保管してください。食べる前の十分な再加熱も忘れずに！