



食中毒に注意！

- 食中毒菌のなかには、一般的な加熱（75℃ 1 分間）では死滅しない菌がいるのをご存じですか？
- 食中毒菌の特徴を理解した上で、お店やご自宅での食品の取り扱いに十分注意し、食中毒を予防しましょう。

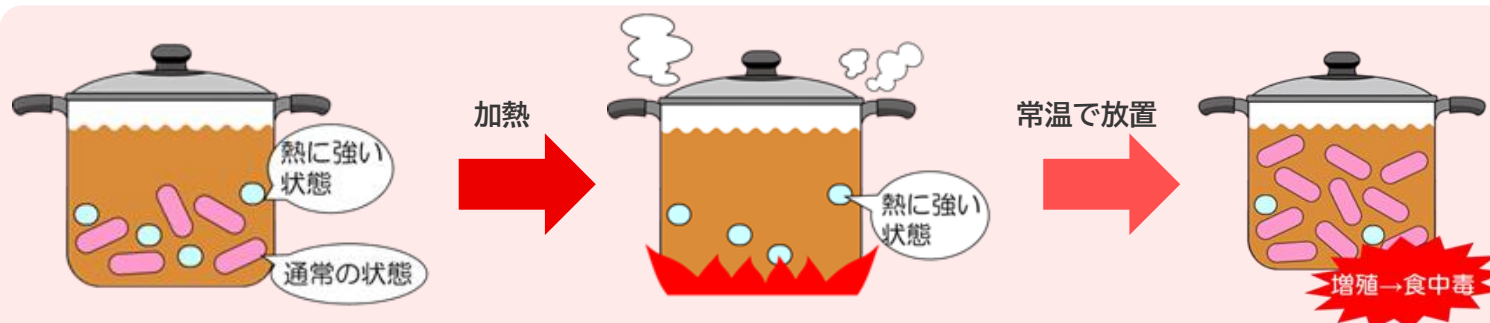
加熱をしても死なない食中毒菌 | ウェルシュ菌

ウェルシュ菌による食中毒の特徴

- ウェルシュ菌は熱に強い食中毒菌の代表例で、100℃ 1 ～ 6 時間の加熱でも耐えることができます。
- カレーやシチューなどを原因食品とした食中毒事例が報告されています。
- 主な症状は、下痢、腹痛で、食品を加熱した後、速やかに冷却しないまま常温で放置されたことが主な原因となっています。

ウェルシュ菌食中毒の対策

- **加熱後は、速やかに冷却する**
 - 粗熱を取った後、鍋ごと水で冷やすと効果的です。
 - タッパー等に小分けをして冷やすと、速やかに冷やすことができます。
 - 短時間でも常温で放置せず、冷蔵庫で保管しましょう。
- **再加熱の徹底**
 - 食べる前に、再度中心部まで加熱しましょう。
 - カレー等の粘性が高い場合は混ぜながら加熱しましょう。



寒くなり煮込み料理を作る機会も増えると思いますので、ウェルシュ菌食中毒に十分に注意しましょう！