

安全な
家庭調理
の心得

『作り置きのカレー』 の再加熱は十分に



**ウエルシュ菌による食中毒を
注意する時期です。**

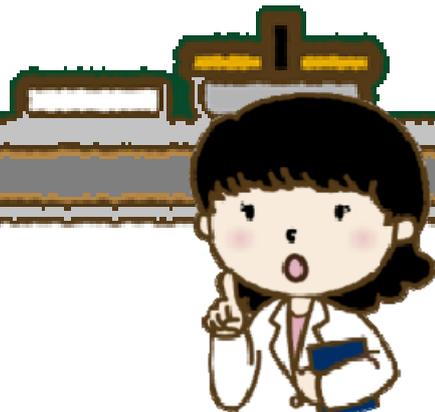
ウエルシュ菌とは？

特徴:熱に強い芽胞(がほう)を形成する食中毒菌で、人や動物の腸管内、土壌、下水など広く分布。酸素のある所では増殖しにくい性質があるため、底の深い鍋でカレーを保存した場合、酸素の少ない鍋底で菌が増殖しやすい。

食中毒の症状(食べてから18時間以内に発症)

:下痢、腹痛が主。

原因食品:肉類や魚介類を使った煮込み料理が多い。カレーやスープなど、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大きな器のまま室温で放冷されていた食品が多い。



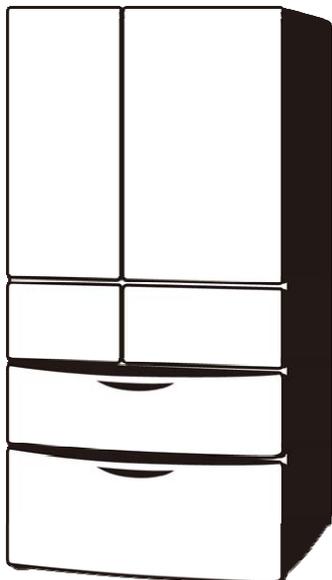
家庭での食中毒を防ぐために



- ・加熱調理は中心部までしっかりと加熱。
- ・カレーやスープを調理するときはよくかきまぜる。
(かきまぜると菌が空気に触れ、増殖を防ぐ効果がある)
- ・作り置きのカレー等は、食べる前に十分に加熱を行う。



調理した食品は小分けした後、急速に冷却して、ウエルシュ菌が発育しやすい温度帯に長く置かない。



- ・室温放置は避け、すばやく冷蔵庫に保存する。
- ・調理したものはなるべく早く食べる。

