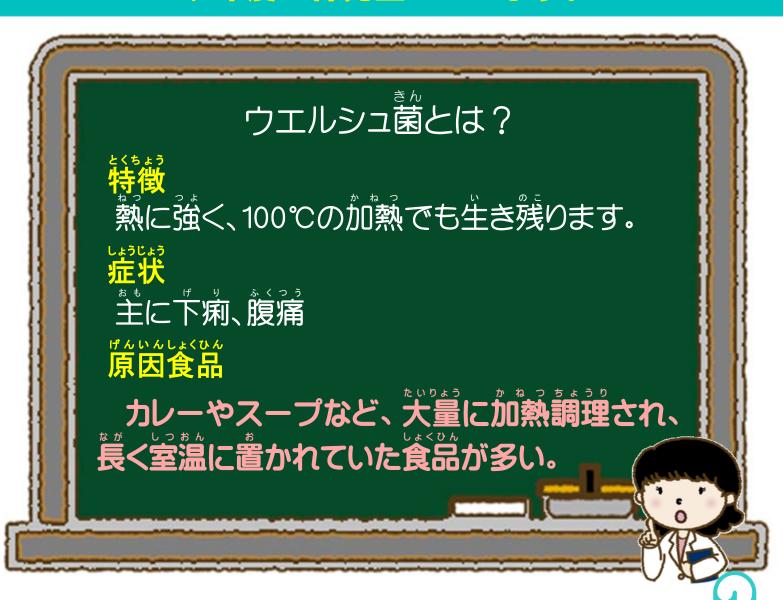
静岡県からのおしらせ

きんしょくちゅうどく ちゅういウエルシュ菌食中毒に注意

県内では、ウエルシュ菌を原因とする食中毒が はなんど、けんはっせい 年度2件発生しています。



カレーやスープなどを調理する時は、

・十分な加熱を行う!

・**再加熱する時も、十分な加熱を**行う!

*速やかな冷却**を行う!

暖かくなるこれからの季節には、注意が必要です。



かてい きんしょくちゅうどく Mt 家庭でのウエルシュ菌食中毒を防ぐために



かねつちょうり ・加熱調理をする時は ちゅうしんぶ

中心部までしつかりと加熱。

・カレーやスープを調理する

ときはよくかきまぜる。

調理した食品はなるべく早く食べるのが基本です。

残った場合



・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 おんどたい 温度帯 (20~50°C) に長く置かない。



しつおんほう ち ・<u>室温放置は避け</u>、速やかに

れいぞうこ ほぞん <u>冷蔵庫に保存</u>する。

