

カレーの作り置きに注意！

一般的に、時間をおくことでおいしくなるとされているカレーですが、保存方法を間違えると食中毒のリスクが増大してしまいます！

消費者庁が注意喚起！！

消費者庁は、カレーや煮物などの煮込み料理を作り置きすると、「ウエルシュ菌」が増え、食中毒になる恐れがあるとして注意を呼びかけています！

「ウエルシュ菌」とは？

土の中や水中など自然界に広く存在。ジャガイモやニンジンなどの根菜、牛や鶏、魚介類などに付着してカレーの中に入る可能性が！

「ウエルシュ菌」の特徴

熱に強く、増殖が早い

調理



ウエルシュ菌が残存

放置：20～50℃



ウエルシュ菌が増殖

再加熱



ぐつぐつ煮ても死なない

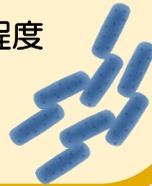
例えば・・・
菌が100個いた場合

10分で2倍に！！
100分で約10万個！！

**食中毒になる
危険性大！**

ウエルシュ菌による食中毒の症状

- ◆ 潜伏期間は、6時間から18時間
- ◆ 食後平均10時間くらいで発症
- ◆ 主な症状は下痢と腹痛
- ◆ 発熱はほとんど見られないか、微熱程度
- ◆ 症状は比較的軽く、1-2日で回復



食中毒を防ぐためのポイント

食べ切れない時は・・・
すぐに冷やす！が鉄則です！！

一度に食べ切れる量を作りましょう！



保冷材や氷水の入ったポウルの上で混ぜると早く冷えますよ！

再加熱する場合は、鍋底までよくかき混ぜて全体を十分に加熱！

ウエルシュ菌は空気が嫌いな菌のため、酸素の少ない鍋底近くで増殖します。

