

いくつか分かりますか?食中毒のウソ!ホント?

食中毒菌が付いているかどうかは、においで分かる。

答え:×

食中毒菌が増えていても、臭わない場合がほとんどです。



カレーは調理後、自然に冷ませば良い。

答え:×

お肉や野菜についていることがあるウェルシュ菌は、熱に強い芽胞(がほう)を作り、生き残ります。鍋の温度が下がるまでに菌が増加するのを防ぐため、早く冷まし、冷蔵庫で保管しましょう。

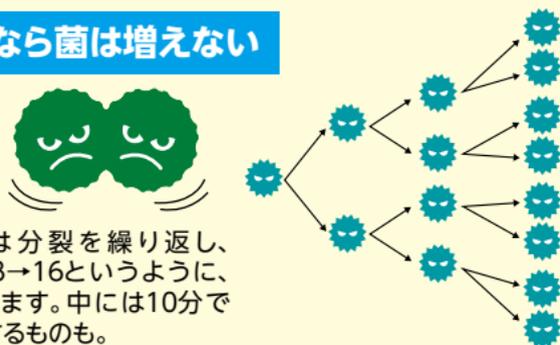
氷水を入れた洗い桶に、鍋ごと入れると、早く冷えます。



短時間なら菌は増えない

答え:×

食中毒菌は分裂を繰り返し、1→2→4→8→16というように、急激に増えます。中には10分で1回に分裂するものも。



おにぎりには、梅干しを入れれば大丈夫。

答え:×

梅干しで効果があるのは、梅干しの周囲だけです。おにぎり全体が大丈夫というわけではありません。



白い部分は菌です。菌が生えないのは、梅干しの周囲だけ。



食中毒予防3つのポイント

パイ菌を付けない



・手洗いをしっかりとしましょう



・調理器具は清潔にしましょう

パイ菌を増やさない



・買い物後は、早く冷蔵庫へ入れましょう



・調理後は早めに食べ切りましょう

パイ菌をやっつける



・加熱は、食品の中心まで火を通しましょう。



・温めなおす時も、十分に加熱しましょう。