



品質保証
だより

カレーの作り置きに注意しましょう!

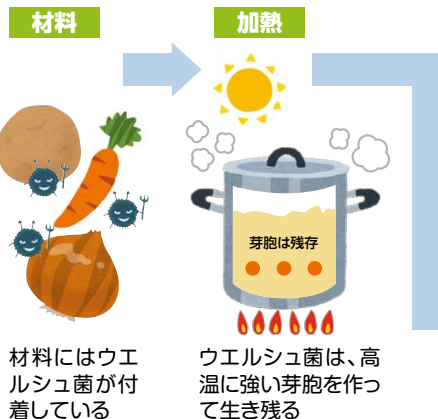
カレーは一晚寝かせた方がおいしいという話をよく聞きます。しかし、しっかり煮込んでいても、作り置きの保管方法に気を付けないと、ウエルシュ菌食中毒の発生原因になってしまふことがあります。どんなことに気を付ければよいのでしょうか。

ウエルシュ菌とは?

土や水の中、人や動物の腸内など、どこにでもあります。高温でも芽胞(がほう)という殻を作り、生き残ります。



ウエルシュ菌食中毒が起こる仕組み



ウエルシュ菌食中毒の 予防のポイント!

すばやく冷却



小分けして、
早く冷ましてしょう。

室温放置



鍋の温度が下がり、
40℃前後になると、
芽胞が発芽し急激
に増えます。



食事



元気!

食事



食事の
約10時間後

食中毒発生



腹痛・下痢

鍋のまま室温
放置すると、
冷めるまでの
間に、菌を増
やしてしまひ
ます!