

メール件名：

・「ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン（R5. 5. 28）」

ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン

第200号 令和5年12月28日

1 ウエルシュ菌による食中毒にご注意ください。

寒くなってくると、カレーやシチューなどの煮込み料理が食べたくなります。煮込み料理は、大きなお鍋で多めに作って時間をおくと、具材が馴染んで更に美味しくなるからと、何日かに分けて食べるご家庭も多いのではないのでしょうか。

しかし、煮込み料理は保存の仕方などに注意をしないと、ウエルシュ菌による食中毒につながる恐れがあります。

ウエルシュ菌は、100° Cで加熱しても芽胞(がほう: 耐久性の高い細胞構造)を形成するため、完全に死滅させることはできません。1度調理した煮込み料理でも、ゆっくり冷める過程で少量のウエルシュ菌が、酸素の少ない鍋の底などで急速に増殖します。このようにウエルシュ菌が多量に増殖した食品を食べることで、6～18時間ほどして下痢や腹痛等の症状が起こります。通常1～2日で治りますが、気を付けたい食中毒です。ウエルシュ菌による食中毒を予防して、煮込み料理をおいしくいただくためには、以下の点に注意が必要です。

○調理の際や食事の前には必ず手を洗いましょう。

○調理したあとは、できるだけ早く食べましょう。

○大量に作った料理を、常温のまま長時間放置しないようにしましょう。

(ウエルシュ菌による食中毒は、加熱調理した後、室温で冷まして放置し、再び加熱した食品が原因になりやすいです)

○保存する場合は、短い時間で出来るだけ温度が下がるよう、底の浅い容器等に一度に食べられる量を小分けして、冷蔵庫(10°C以下)で保存しましょう。

○保存した料理を食べる際には、鍋底までしっかりかきまぜながら中心部まで十分に再加熱(60°C10分以上)しましょう。

○保温する際には、ウエルシュ菌が増殖できない55°C以上に保ちましょう。

以上の点に気を付けて、煮込み料理を楽しみましょう。

詳しくは、下記リンクをご参照ください。

◆煮込み料理を楽しむために～ウエルシュ菌による食中毒に気を付けて～(農林水産省)

URL: https://www.maff.go.jp/j/syouan/syoku_anzen/anzen/r0310/werushu2.html

◆煮込み料理を楽しむために～ウエルシュ菌による食中毒にご注意を！！～(農林水産省)

URL: https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/clostridium.perfringens.html

◆知って安心、食品の注意点～カレーや煮物の作り置きに注意～(消費者庁)

URL: https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/child/project_001/mail/20180614

○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です
お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

<http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

○メールマガジンのバックナンバーはこちら

<https://www.pref.gifu.lg.jp/page/1364.html>

○配信中止・配信先変更

<mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

[ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン]

編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課

〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1

電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627

E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp
