



カレーやシチューの作り置きには要注意

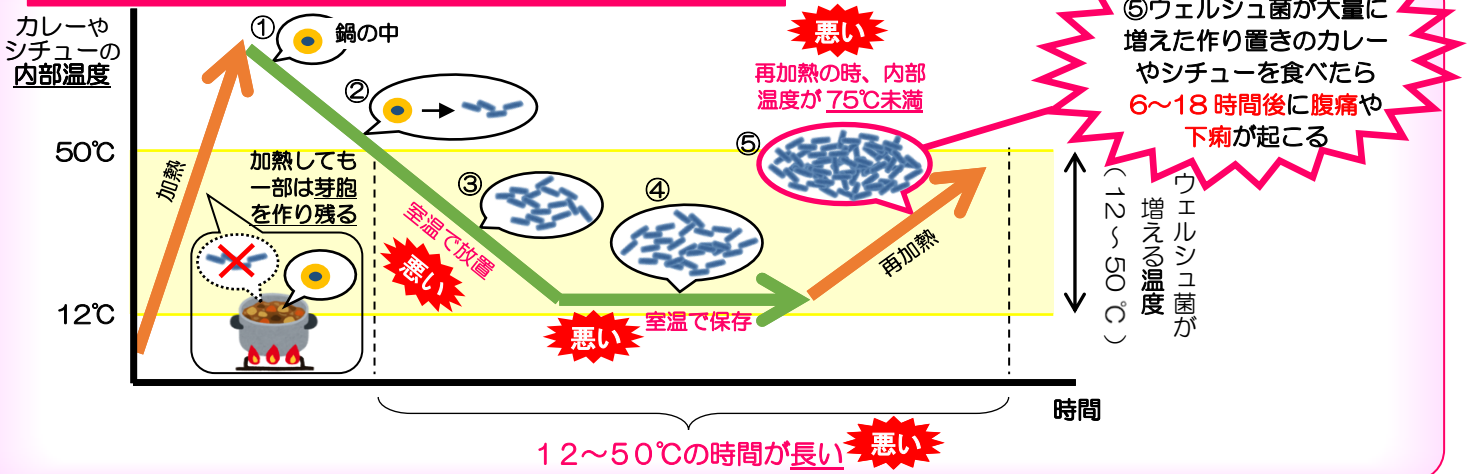
作り置きしたカレーやシチューを食べると、夏でも冬でも食中毒が起こる可能性があります。

カレーやシチューのように鍋などに食肉や魚介類などを入れ、多めに作った加熱調理品（煮込み料理）の作り置きなら、どの調理品でも可能性があります。調理品の中で大量に増えたウェルシュ菌を摂取することで食中毒が起ってしまうのです。原因菌のウェルシュ菌が増え過ぎないようにして、食中毒を回避しましょう！

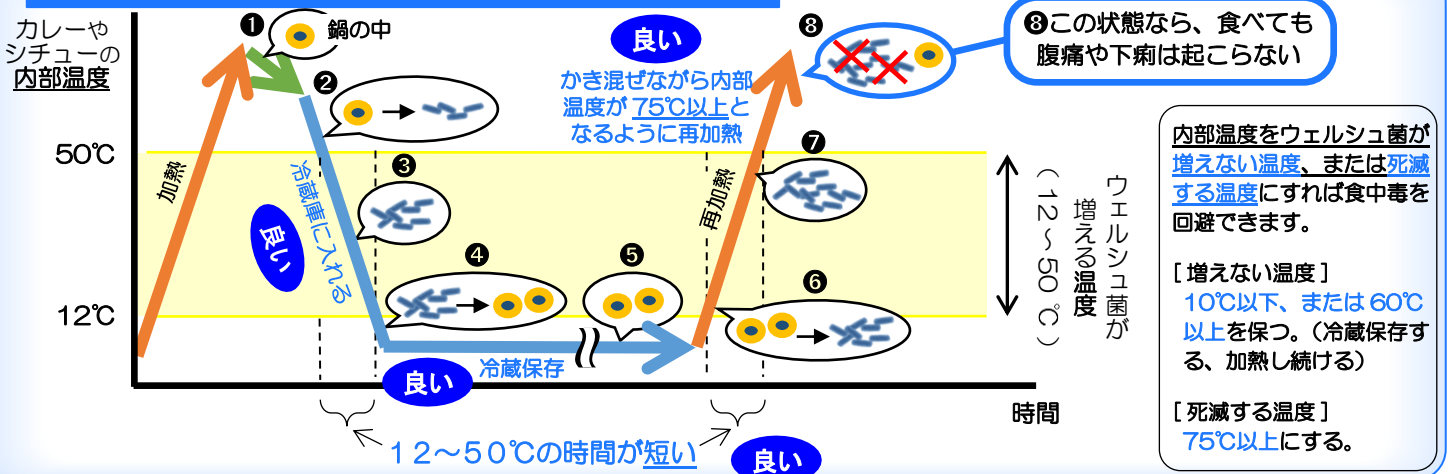
< ウェルシュ菌 >

- 通常的环境： (時間とともに増えていく)
- 苛酷な環境： (芽胞 (殻にこもった状態) を作り増えない)

食中毒が起こりやすい(室温で放置、加熱不十分)



食中毒を回避できる(冷蔵庫に入れる、十分加熱)



参考：厚生労働省 HP「大量調理施設衛生管理マニュアル」、国立感染症研究所 HP「ウェルシュ菌感染症とは」、吹田市 HP「食中毒を予防しましょう」
農林水産省 HP「煮込み料理を楽しむために〜ウェルシュ菌にご注意を〜」、内閣府 食品安全委員会 ファクトシート「ウェルシュ菌食中毒」

健康やお薬などについて、気になることがある方は、相談薬局・出張相談会で薬剤師に気軽にお尋ねください。

《 一出張相談会 保健室に学校薬剤師が来ます 》
ドラッグレターの内容、医薬品や健康、薬物乱用などについて、相談・聞きたいことがある人は保健室まで！
8月26日(月) 12時40分 ~ 13時20分

作成・発行元 北陸大学薬学部
教授 大柳賀津夫(学校薬剤師)
准教授 岡本晃典(薬剤師)
5年生 明正光司、谷口圭吾

