

きょうの
食品まめ知識

二日目のカレーにはご注意を…。

作ったその日よりも二日目の方が美味しいと良く言われるカレーは、加熱さえすれば、何日でも大丈夫という印象を持たれがちです。しかし、意外にもカレーで食中毒になった事例は多く、「ウェルシュ菌」が原因といわれています。

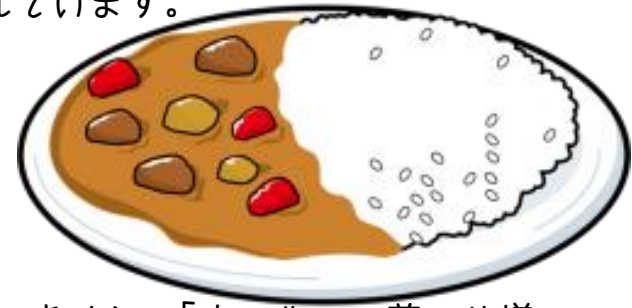
「ウェルシュ菌」は、自然界に広く存在する菌で、

- ①空気の少ないところを好む。
- ②加熱すると熱に強い形態に姿を変え、熱に耐えて生き残ることができる。
- ③温度が下がれば、元の形態に戻り、増殖する。

といった特徴があります。鍋でそのままカレーを置いておくと、「ウェルシュ菌」が増殖し、加熱しても菌は死なないため、それを食べると、体内に大量の菌を取り込み食中毒になるといった具合です。

食中毒を防ぐためには、

- (1)保存するときは、小分けにし、中心まで急速に冷やす。
- (2)冷蔵庫で保存し、できるだけすぐに食べる。
- (3)調理するときや再加熱のときにしっかり加熱する。等の対策が考えられます。



京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>