****

1～3年生

**ドラッグレター（２０２４年　８月号）**

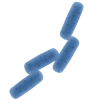
**カレー**や**シチュー**の**作り置き**には**要注意**

**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

が起こってしまうのです。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 ＞**

●**通常の環境**：　　　　 　（時間とともに**増えていく**）

●**苛酷な環境**：　 （（殻にこもった状態）を作り**増えない**）〕

**⑤ウェルシュ菌が大量に**

**増えた作り置きのカレー**

**やシチューを食べたら**

**6～18時間後に腹痛や**

**下痢が起こる**

**食中毒が起こりやすい（室温で放置、加熱不十分）**

**時間**

カレーや

シチューの

**内部温度**

**再加熱の時、内部**

**温度が75℃未満**

**悪い**

**時間**

カレーや

シチューの

**内部温度**

**①**

**②**

**鍋の中**



****

ウェルシュ菌が

増える**温度**

（ 12 ～ 50 　 ）

℃

**③**

**加熱**

**⑤**

**④**

**加熱しても**

**一部は芽胞**

**を作り残る**

**50℃**

****

**悪い**

**室温で放置**



**再加熱**



**悪い**

**室温で保存**

**12℃**

**悪い**

**悪い**

**１２～５０℃の時間が長い**

**➑この状態なら、食べても**

**腹痛や下痢は起こらない**

**➊**

**食中毒を回避できる（冷蔵庫に入れる、十分加熱）**

**時間**

カレーや

シチューの

**内部温度**

****

**➑**

**良い**

**かき混ぜながら内部**

**温度が75℃以上と**

**なるように再加熱**

**➋**

**鍋の中**



****

**➐**

ウェルシュ菌が

増える**温度**

（ 12 ～ 50 　 ）

℃

**内部温度をウェルシュ菌が**

**増えない温度、または死滅**

**する温度にすれば食中毒を**

**回避できます。**

**[ 増えない温度 ]**

**10℃以下、または60℃**

**以上を保つ。（冷蔵保存す**

**る、加熱し続ける）**

**[ 死滅する温度 ]**

**75℃以上にする。**

**再加熱**

**➐**

**➌**

**加熱**

**50℃**

****

**➏**

**良い**

**冷蔵庫に入れる**

**➎**

**➍**

**12℃**

****

**良い**

**冷蔵保存**

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」

**良い**

**１２～５０℃の時間が短い**

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。

作成・発行元

**《 －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！

**●月●日（●）　　●時●分　～ ●時●分**