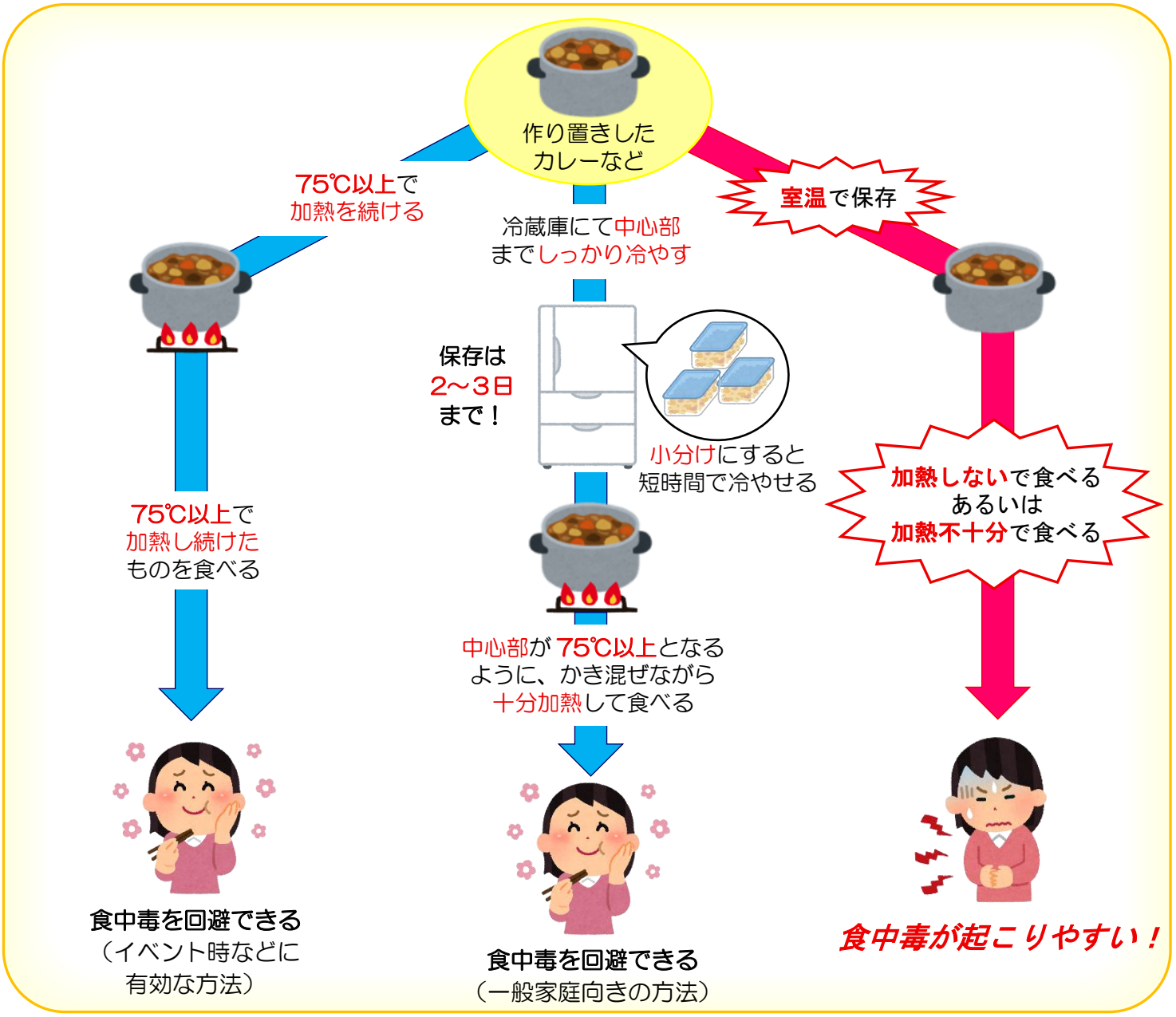
ドラッグレター（2025年　8月号）　1～3 年生

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！**



参考：
厚生労働省 HP「大量調理施設衛生管理マニュアル」、国立健康危機管理研究機構 HP「ウェルシュ菌感染症」、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。

《 一出張相談会ー　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 25 日(月)　12 時 35 分 ～ 13 時 20 分

作成･発行元　北陸大学薬学部
教授　大栁賀津夫**(学校薬剤師)**
准教授　岡本晃典(薬剤師)
5年生　中松奨悟

医薬品教育・薬物乱用防止教育＆健康サポートシステム（**http://www.drug-letter.com/**）　今月号の**くわしい情報**はこちら！