



カレーの食中毒菌といえば

ウェルシュ菌 ～下痢や腹痛の症状～

熱に強く、100℃で1時間加熱しても生き残ります。
カレーが50℃前後に冷めると繁殖をはじめます。

カレーを作ってそのまま放置すると今の時期はなかなか冷めないで、ウェルシュ菌が増殖可能な温度帯(12～50℃)が長く保たれます。

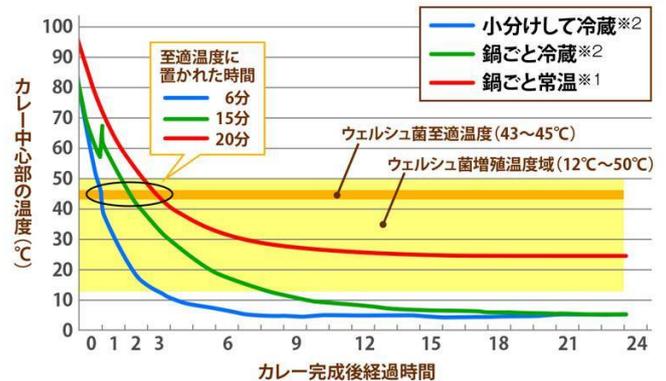
①加熱調理後に平たい容器に小分けしてカレーの内部温度を早く下げる。

②再加熱は、かき混ぜて加熱

むらのないよう内部まで熱々にし、時間を置かずに食べる。

*ウェルシュ菌食中毒予防は菌を増やさないことが大切です。

ウェルシュ菌増殖・殺菌実験



※1:常温は25℃ ※2:加熱後1時間室温(23℃)で粗熱をとり冷蔵庫(4℃)に入れた
東京都健康安全研究センター「『二日目のカレー』のウェルシュ菌増殖・殺菌実験」の資料を基に作成



さばやあじ、かつおなど多くの魚介類に寄生

アニサキス～初回感染は無症状あるいは軽い腹痛、

幼虫は自然に排泄。アニサキスアレルギーのきっかけになる。

2回目の感染はみぞおちや下腹部の激しい痛み, 悪心, 嘔吐など。

幼虫を除去すると症状は治まる。

初回感染を防ぐ！アニサキス幼虫を生きたまま体内に入れない！

①新鮮なうちに速やかに内臓を取り除き、

十分に洗浄する。

②目視で幼虫がいたら取り除く。

③冷凍保存で死滅させる。

(-20℃で24時間以上)

④加熱調理で死滅させる。

(70℃以上で瞬時、60℃以上で1分以上)



アニサキスの幼虫
長さは2～3cm、
幅は0.5～1mm