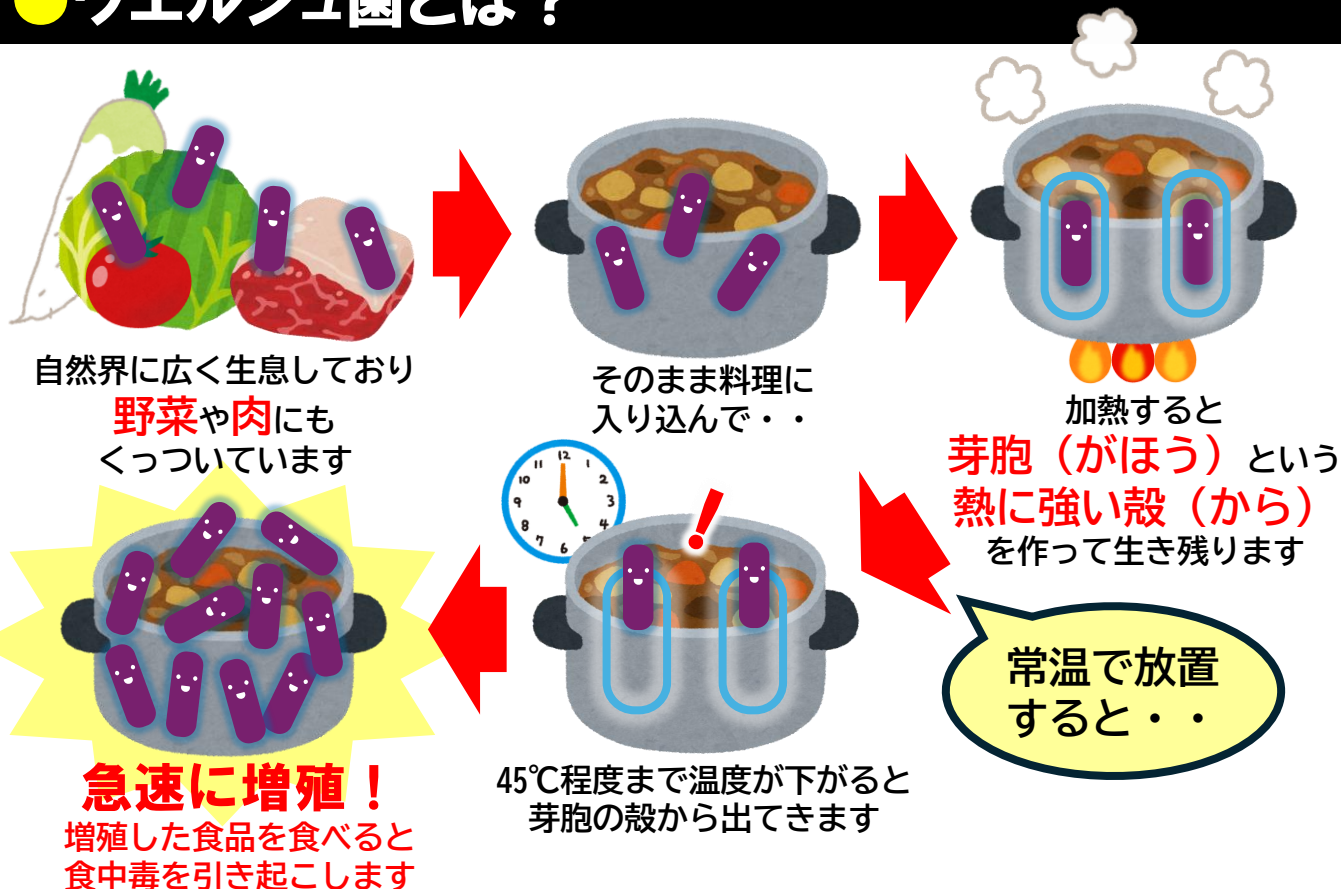


ウェルシュ菌に要注意!!

●ウェルシュ菌とは？



●どんな食品があぶないの？

肉、魚、野菜を使用した煮込み料理

寸胴などで大量に作り そのまま室温で放冷してしまいがちな食品が危ない！

【例】



●食中毒を防ぐには？

「菌を増やさない」ことがポイントです！

【詳しくは裏面をごらんください】

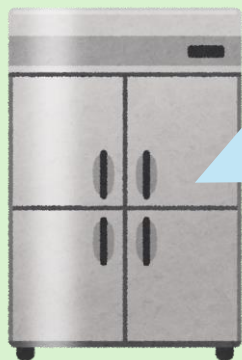
● ウエルシュ菌食中毒予防のポイント

基本の対策

- 調理後は
速やかに提供しましょう



- すぐに提供しない場合
小分けしてすぐに冷却
長時間常温で放冷
しないようにしましょう



再加熱する場合

- ウエルシュ菌は酸素が
嫌いなので
よく混ぜながら
中心部までしっかり
加熱しましょう

グツグツしても
すぐに火を止めず
全体をしっかり加熱



【他の細菌性食中毒にも共通する予防のポイント】

