

厚生労働省の資料によると、2021年に国内で起きたウエルシュ菌を原因とした食中毒の患者数は1,916人でした。

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸内、川、海、土壌などの自然界に幅広く生息し、空気が少ない環境を好み、100℃で1時間の加熱にも耐える熱に強い芽胞をつくります。そのため、肉類、魚介類、野菜を使用し大量につくったカレー、スープなどの煮込み料理を室温放置することで、発育に適した環境になることが食中毒の原因と考えられています。

芽胞が形成されると、通常の加熱では死滅しませんので、加熱と常温放置を繰り返さない。調理中は鍋底付近にも空気を送るよう、よくかき混ぜる。一度に食べきれる量を作る。残った場合は室温放置せず、小分けにして粗熱を取り冷蔵庫で保存しましょう。





商品検査レポート



9月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	店舗新規商品検査において「農産 2 商品」 「洋生菓子 1 商品」が一般生菌にて不適合となり、 取扱いをしないこととしました。
	1,011	

理化学検査	検査数	355
-------	-----	-----

主な検査項目	食品添加物	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※	ヒスタミン	カビ毒	放射性物質
	62	34	7	10	54	8	26

※外部検査
機関へ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>