



アーテック倶楽部ニュース

VOL. 373

2021.03.17号

発行:アーテック倶楽部事務局
家田 克彦 鳥居 浩二 寛 智美 都築 莉香

毎月第3水曜発行

フリー
ダイヤル

0120-842581

フリー
FAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: info@artec.ne.jp



3月に入り、すっかり陽気も春めいてきましたね。皆様の中にも異動や転職などで4月から新たなステージに立つ方もいらっしゃるのではないのでしょうか？最初は慣れずに大変な事もあるかと思いますが、頑張ってください！！また、アーテック倶楽部ニュースの送信先変更や宛名変更がありましたらご連絡を頂けますと幸いです。

☆☆ウエルシュ菌食中毒について☆☆

先月、相次いで小学校・中学校でウエルシュ菌による食中毒事件が起きました。ノロウイルスやカンピロバクターに比べ発生件数は少ないですが、一件あたりの患者数は多い傾向から「給食病」の異名もある、この食中毒菌についていろいろ調べてみました！！



■ 菌の特徴は??

この細菌は熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残ります。したがって、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウエルシュ菌の耐熱性の芽胞は生き残ります。また、食品の中心部は酸素の無い状態になり、嫌気性菌のウエルシュ菌にとって好ましい状態になるため、食品の温度が発育に適した温度まで下がると発芽して急速に増殖を始めます。

■ 原因は??

ウエルシュ菌食中毒の原因食品としては、カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられます。これらの食品中では、大量加熱調理後そのまま放置することによって、ウエルシュ菌が増殖します。原因施設としては、飲食店、仕出屋及び旅館など大量に調理する施設で多くみられ、家庭での発生は他の食中毒に比べて少ないことが特徴です。

■ 予防方法は??

発症には多くの菌量が必要とされているため、加熱殺菌(温め直しなどの再加熱による発芽細菌の殺菌及びエンテロトキシンの不活化)と増殖阻止(調理後の速やかな喫食、小分けと10℃以下又は55℃以上の温度での保存)が感染防止のための最も有効な手段となります。

— 出典:内閣府食品安全委員会HPより —



小型卓上ブラストチラーフリーザー「Chilly」

ブラストチラーが良い機械だとわかっていても、入れる場所はないし、電源もないよ・・・とおっしゃるお客様に朗報です！！サイズは極小、効果は絶大なこのブラストチラーフリーザー卓上型の小型サイズなので、何処にでも簡単に設置できます。しかも電源は単相100Vの家庭用電源です。詳細は資料を送付させていただきます。ぜひ、下記までお問い合わせ下さい。

フリーダイヤル:0120-842-581 フリーFAX:0120-842-860
Mail: artec@8425814.com

Youtube
日本料理
笠原シェフの
体験レポート
動画はこちら▼

