

世界的規模の異常気象と言われたこの夏、人類に対し、ついに地球からの猛反撃が始まったかと思われるような事象が、あちこちで相次ぎました。

長く続いた「生命に関わる危険な暑さ」を、どう乗り越えられたでしょうか。

少しだけホッとした今、私たちの心も身体もとても疲れています。弱り切った胃腸や、疲弊した免疫力・・・。

こんな好機を見逃さず、「ふとした気の緩み」を静かに伺っているのは、身の回りに忍び寄る『食中毒菌』。

(例年でも9月は食中毒が多発しています。)



そこで今回は、日常的に気がかりな事、2点に絞ってお話します。

▶ カレーの作り置き・鍋のまま放置していませんか？

ある実験によると、夏のキッチンに丸一日置いておいたカレーにはg当たり2600万個のウェルシュ菌が増殖したとの報告が！

1g当たり10万個で食中毒発症の危険性が指摘されているため、何と4～5時間で、食中毒を引き起こすのに十分な菌量に達した事になります。

さらに、ウェルシュ菌は耐熱性菌であるため、増殖後100℃で4時間加熱しても死滅しない事をも是非知っておいて下さい！！

調理後、あら熱が取れたら、出来るだけ早く冷蔵庫へ。

▶ 飲みかけペットボトルの放置も危険です！

開封前、殆ど菌はいないペットボトルの飲料ですが、口を付けることで600個ほどに。そして24時間28℃に放置後は

水→1100 麦茶→3700 コーラ→249万 オレンジジュース→250万 カフェオレ→517万に。ちなみに緑茶は菌量に変化が無かったそうです。カテキンとビタミンCの抗菌作用の驚くべき効果と言えるでしょう。