

～食中毒予防について～

食中毒の予防は台所や調理器具を衛生的に保つことが大切なポイントです。

台所の整理整頓に心がけ、調理器具は使ったらすぐ洗って常にきれいにしておきましょう。

また新型コロナウイルス感染症予防対策と併せてマスクの着用、こまめな手洗をしっかり行うことが大切です

*調理時の注意点

- 調理をするときは使い捨ての帽子、マスク、使い捨て手袋、エプロンを必ず着用しましょう。
- 使用後のふきは石鹸で洗って広げて干しておきましょう。
- 使用したまな板は必ず洗剤を使って洗い、よく乾燥させましょう。
- 食器洗いスポンジは定期的に点検し交換しましょう。
- 冷蔵庫の中や取っては定期的に拭き掃除をしてきれいにしましょう。
- 各施設に配布された食材は、配布された施設で使いましょう。

嘱託医 藤崎志保子先生からのアドバイス



エコバックについて

食品の買い出しに利用しているエコバックですが、見た目は汚れていなくても、肉や魚の汁や野菜の土がついていることがあります。

定期的に洗ったり、また肉や魚などポリ袋に入れてからエコバックに入れるようにして使用しましょう。

★ 栄養コーナー ★

自分でできる予防ポイント

- いろいろなところに触れる「手」は見えない汚れや雑菌、ウイルスが付着しています。食べる前に石鹸で丁寧に手を洗い、アルコール消毒をして手をきれいにしましょう。
- 温かい食べ物は温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べましょう。