

食中毒予防について ～ 調理時の注意点 ～

- ① 調理の前や肉や魚を触ったときは、こまめに手を洗いましょう。
- ② 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。
- ③ 使用後のふきんは石鹸で洗って広げて干しておきましょう。
- ④ 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。
- ⑤ 食器洗いスポンジは定期的に点検し交換しましょう。
- ⑥ 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



台所や調理器具は常に

きれいにしておきましょう

病原菌は目に見えないものだから

こそ、日ごろの注意が大切です。

調理器具は使ったらすぐ洗剤で洗

て、清潔にしておきましょう。

台所用殺菌剤の使用も効果的です。

★ 栄養コーナー ★

食中毒の原因で特に多いのが
「黄色ブドウ球菌」という細菌によ
るものです。

この菌は食べ物や動物だけでなく、私
たち人の皮膚や体の中に常にいる菌で
す。特に傷口に多く存在しているので、
手洗いをおろそかにしたり、傷ができて
処置しないままにして食べ物に触れると
食中毒の原因になってしまいます。

一番の対策は「手洗い」「消毒」で
す。また手に傷がある人はできるだけ食
材を触らないか、手袋をしてから触れる
ようにしましょう