

食中毒に注意しよう！

食中毒は1年を通して発生していますが、特に夏場はカンピロバクターなどの細菌性食中毒、冬場はノロウイルスなどのウイルス性食中毒が家庭でも多く発生しています。今の時期は高温多湿になり、食中毒の発生が増えるため、より注意が必要です。食中毒は重症化すると、命にも関わりますので日ごろから予防に努めましょう。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です！

上記に加え、厚生労働省では、以下のような「食中毒予防の6つのポイント」をあげていますので、ご紹介します。

●食中毒予防のポイント

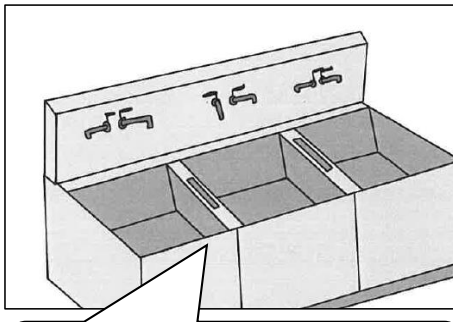
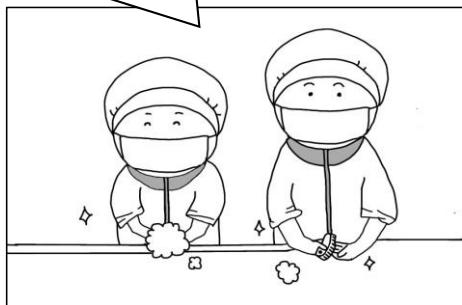
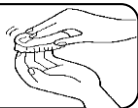
①食品の購入	②家庭での保存	③下準備
- 消費期限等を確認し購入しましょう。 - 買ってきた生肉や鮮魚は、水分が漏れないようにラップやポリ袋で包み他の食べ物に触れないようにしましょう。 - 買い物が終わったら寄り道をせずまっすぐに帰りましょう。	- 買い物から帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。 - 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。 	- 料理をするときは、こまめに手を洗いましょう。 - 調理中に出的ゴミはこまめに捨てましょう。 - 生肉や鮮魚の汁が、生で食べるサラダや調理済みの食品にかからないようにしましょう。
④調理	⑤食事	⑥残った食品
- 加熱して調理する食品は、十分に加熱しましょう。 - 調理を途中でやめたら、食品は冷蔵庫に入れるようにしましょう。 	食中毒を防ぐためには、まず手をきれいに洗うことが基本です。ウイルスは水で洗うだけでは取り除けないため、食事の前に石けんを使って、よく手を洗いましょう。	- 残った食品は、早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。 - 残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう。 

厚生労働省「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

食中毒菌に汚染された食べ物は、味やにおい、見た目だけでは分からないことが多くあります。保存状態が悪かったり、時間が経っていたり、少しでも怪しいと感じたら食べるのをやめましょう。

川越市の給食センターでも・・・

手洗いは、爪先までしっかりと洗っています。



野菜や果物は「3層シンク」を使用し異物などを確認しながら3回以上洗います。

加熱作業では、食品の中心温度が85℃以上に上がっているか確認します。

