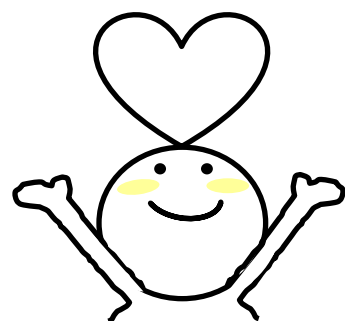


食育つうしん

平成29年6月16日発行
No.6
大阪市立住吉第一中学校

これから暑くてじめじめした季節となります。細菌も増殖しやすく、食品の劣化も速いため、食中毒が発生しやすくなります。食中毒は、食中毒の原因となる細菌（カンピロバクター、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸炎など）が食品につき、それが増殖することで起こります。細菌は最初から食品についていることもあります。調理する人からうつることもあります。しかし、冬の寒い時期でも、強い感染力をもったノロウイルスなどにより食中毒は起こりますから、一年間を通して、食中毒予防に努めることが大切です。

先日配布しました「7月分の献立表」に紹介されていますが、給食は温度管理など衛生面に気をつけて調理されています。ご家庭でも、お弁当作りには十分ご配慮いただきたいと思います。



食中毒 予防の 三原則



正しい手の洗い方 ★爪は短く切っておきましょう！



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこずります。



手の甲をのはずようにこずります。



指先・爪のすきを念入りにこずります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗います。



手首も忘れずに洗います。

家庭で できる

食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入



point 2

家庭での保存



point 3

下準備



point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品

