

いたやだより No. 152

ゴールデンウィークが過ぎたと思ったら、急に暑くなってきました。今年も猛暑になりそうですが、今のうちから規則正しい生活をし、猛暑に打ち勝つよう体力もつけておきましょうね。

～食中毒～

食中毒予防の原則

<細菌性食中毒予防の3原則>

1. 細菌を食べ物に「**つけない**」
2. 食べ物に付着した細菌を「**増やさない**」
3. 食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」

<ウイルス性食中毒予防の4原則>

1. ウイルスを調理場内に「**持ち込まない**」
2. 食べ物や調理器具にウイルスを「**ひろげない**」
3. 食べ物にウイルスを「**つけない**」
4. 付着してしまったウイルスを加熱して「**やっつける**」

食中毒予防の6つのポイント

1. 食品の購入
生鮮食品は新鮮なものを購入。
温度管理が必要な食品は最後に購入し、購入したら早めに帰るようにする。
2. 家庭での保存
持ち帰ったらすぐに、冷蔵、冷凍する。又、冷蔵、冷凍庫の詰めすぎに注意する。
肉や魚はビニール袋や容器に入れ、ほかの食品に肉汁などかからないようにする。
3. 下準備
手を洗う。生肉、魚、卵を取り扱った後は手を洗う。
生肉、魚を切った後、その包丁やまな板は洗って熱湯消毒するか、まな板や包丁を肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使う。
包丁、まな板、食器、ふきん、スポンジなどは洗剤と流水でよく洗う
4. 調理
タオル、ふきんは、乾いて清潔なものと交換し、よく手を洗う。
加熱する食品は十分に加熱する。
5. 食事
清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器で食べる。食品は、室温に長く放置しない。
6. 残った食品、
残った食品は早く冷えるよう浅い容器に小分けして保存する。時間が経ったものは思い切って捨てる。残った食品を温め直すときは、十分加熱する。



～いたや職員だより～

5/24に防火訓練を行いました。当院では、年2回実施しています。もちろん火を出さないことが一番ですが、万一のことがあった場合、日頃から訓練し、慌てず、冷静に行動できるよう努めていきたいと思っております。

