ま ご こ ろ 栄養課だよりNo.29 R3年 4月発行

「食中毒を包己さないために」

食中毒の発生は梅雨時に多いと思いがちです。しかし、冬から春にかけても多く発生しています。特に「/ロウイルス」による食中毒がとても多く、1年を通じて予防に取り組む必要があります。

~食中毒予防の原則・気を付けるポイント~

細菌を食べ物に

つけない』

★手洗い・・・

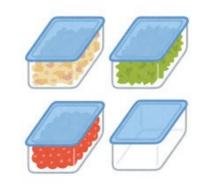
・食事を作るとき、食べるときは必ず手を洗いましょう



食べ物に付着した細菌を 増やさない」

★肉魚の保管方法・・・

・ビニール袋や容器に入れましょう。 ・肉汁などがほかの食材にかからないように 注意しましょう。



・食べ物や調理器具に付着した細菌を 「やっつける」



★食品を加熱するとき・・・

・食品の中心部まで十分に加熱しましょう。









★食事を作り置きする場合・・・

よく冷ましてから小分けにして冷蔵庫へ 保管しましょう。

海神師·今