

# ふきのとう苑 給食だより

平成 30年 6月 13日 (水)

※ 今月の給食だよりのテーマ ⇒ 食中毒の予防 です ※

利用者の皆様、こんにちは。梅雨の時期になり、じめじめとした日が続いています。これから暑くなる夏を迎えるにあたって食中毒も発生しやすくなってきます。手洗いはもちろん、食品の取り扱いについても十分な注意が必要です。今回は食中毒の予防についてご紹介します。ぜひ参考にして下さい。

今回は食中毒予防の為に食品の取り扱いなどのポイントを紹介します。

## 食中毒予防のポイント

ポイント① 食品の購入	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 生ものの購入、施設内への持ち込みは控えましょう。施設内への持ち込みは飲み物のみとなります。</li> <li>○ 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。特にパンはカビやすいので注意が必要です。</li> <li>○ 飲み物も一度(せめて一日)で飲みきれぬ量にします。</li> </ul>
ポイント② 食品の保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 冷蔵や冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。</li> <li>○ 施設内では冷蔵庫や冷凍庫に入れなければいけないものはなるべく買わないようにしましょう。</li> </ul>
ポイント③ 食事	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食卓に付く前に手を洗い、アルコール消毒をしましょう。</li> <li>○ 食事は配膳後、室内に放置せず速やかに食べましょう。調理後2時間以内が原則です。</li> </ul>
ポイント④ 残った食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 開封後の食品は時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。</li> <li>○ ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てて口に入れるのは、やめましょう。</li> </ul>

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守って予防しましょう！！

出典 厚生労働省 「家庭でできる6つの食中毒予防のポイント」より  
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>

## ■ 食中毒予防の3原則



※今月の給食だよりいかがでしたでしょうか？  
 今後、取り上げて欲しいテーマ・質問等がありましたら、栄養士までお願いします。

◎ 掲示責任者 管理栄養士 力田 裕子