

安全指導

食中毒予防

R6. 6. 3

子どもプラス唐津第2教室

気づけばもう6月となり新緑が鮮やかに彩る季節となりました。さて、令和6年4月1日より児童・保護者に対する安全指導（事業所の生活における安全・災害や事故発生時の対応・交通安全等）保護者様への説明と共有が義務化されました。4月～6月は「交通安全指導」「遊具・室内遊びのルール」「食中毒予防」となっております。

6月は「食中毒予防」についてお知らせいたします。

【教室での取り組みについて】

子どもプラスでは、子どもたちがより良い環境で学びや遊びを楽しむために、さまざまな取り組みを行っています。

1. アルコールの設置

子どもたちが使用しやすいようにさまざまな場所にアルコールを設置しています。また、食事前は机の消毒を行い、清潔な環境を整えています。

2. 食事・おやつ前の手洗い

食事やおやつの前には、職員が声掛けを行い、手を洗った子を把握しやすいようにチェックシートを作成しています。

【食中毒の安全指導について】

1. つけない

細菌を『つけない』方法として、もっとも基本的な対策が「手洗い」です。生活のあらゆるシーンで手に細菌が付く可能性があります。水洗いだけでなく、石鹼を用いたていねいな手洗いを習慣化するとよいでしょう。

2. ふやさない

細菌は時間とともに増殖します。例えば大腸菌の場合、20分で倍になることがあります。細菌を『ふやさない』ためには、生モノや調理した料理は暖かい部屋に長時間放置せず、作った料理はなるべく早く食べ、食べ切れないものは早めに冷蔵庫へ保存するよう心がけましょう。

3. やっつける

細菌をやっつけるのは「加熱」です。細菌の多くは高温に弱いので、包丁やまな板などの調理器具をはじめスポンジやタワシなども、洗浄後は定期的に熱湯で消毒することで細菌を減らすことが可能です。細菌には塩素系漂白剤での消毒も同様の効果が得られます。また、調理する際も、焼く、煮る、蒸す、茹でるなどの調理法に関わらず、食材の中心までしっかりと加熱することで細菌等の多くを減らすことができます。

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

消費期限などの表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3

下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

