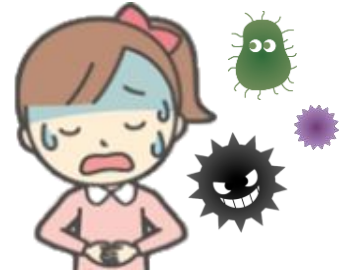


家庭でできる食中毒予防について

細菌が原因となる食中毒は夏場（6月～8月）に多く発生します。
お子さんの健康を守るため、教室でも必要な対策をおこなっておりますが、ご家庭でも食中毒の予防対策をお願いいたします。



細菌性食中毒予防の 3 原則

細菌を食べ物に「つけない」

- ◆食品を扱う前・食事の前には手を洗いましょう
- ◆清潔な調理器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう
- ◆生で食べる食品はしっかり洗いましょう



食べ物に付着した細菌を「増やさない」

- ◆食品を購入した後は速やかに冷却し、適正温度で保管しましょう
- ◆食品が傷まないように調理は迅速に行いましょう
- ◆食べ切れなかった料理は冷めてから小分けして保存しましょう



食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

- ◆加熱して調理する食品は中心部まで十分に加熱しましょう
- ◆定期的に調理器具の熱湯や塩素系漂白剤で消毒を行いましょう
- ◆キッチン全体を常に清潔に保ちましょう



教室での取り組み

おやつや昼食の前に、必ず手洗いの声掛けをする。

おやつや昼食時に、テーブルの消毒を行なう。

食事提供のイベントでは、食材は必ず十分な加熱を加え、定期的に熱湯消毒をする。

