

安全指導

食中毒予防

R7. 6. 11

こどもプラス唐津第2教室

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】

こどもプラスでは、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。

3. マッキーでの手洗い確認

手の平と手の甲にマッキーで黒点を書き、しっかりと手を洗うことが出来ているか確認しており、手洗いの手順を手洗い場に掲示しています。



【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、石鹸を用いた正しい手洗いを習慣化するとよいでしょう。

2. ふやさない

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。最近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たわし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。最近には塩素系漂白剤での消毒も同様の効果が得られます。