

食中毒予防について

R8年6月15日(月)
こどもプラス唐津第2教室

梅雨の季節となりましたが、保護者の皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

4月～6月は「交通安全指導」「遊具・室内遊びのルール」「交通安全指導」「食中毒予防」となっております。

6月は「食中毒予防」についてお知らせ致します。

【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様々な取り組みを行っています。

1. アルコール消毒の設置

子どもたちが使用しやすいように様々な場所にアルコール消毒を設置しています。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

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

3. 食中毒予防の3原則（つけない、ふやさない、やっつける）

教室にて調理イベントをする時は食中毒の3原則をしっかりと守って感染症が起こらないようにしています。



【食中毒安全指導について】

1. つけない

細菌・ウイルスを「つけない」ための基本的な対策は、【手洗い】です。生活のあらゆるシーンで手に細菌やウイルスが付着する可能性があります。水洗いだけでなく、石鹸を使って丁寧な手洗いを習慣化していくと良いでしょう。

2. ふやさない

細菌・ウイルスを「ふやさない」ためには勝ってきた食材はすぐに冷蔵庫にいれたり、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たべ、食べき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・ウイルスを「やっつける」のは【加熱】です。細菌・ウイルスの多くは高温に弱い為、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の定期的な熱湯消毒をすることで細菌・ウイルスを減らすことが可能です。細菌・ウイルスには塩素系漂白剤での消毒も同様の効果が得られます。

しょくちゅうどくよぼう 食中毒予防について

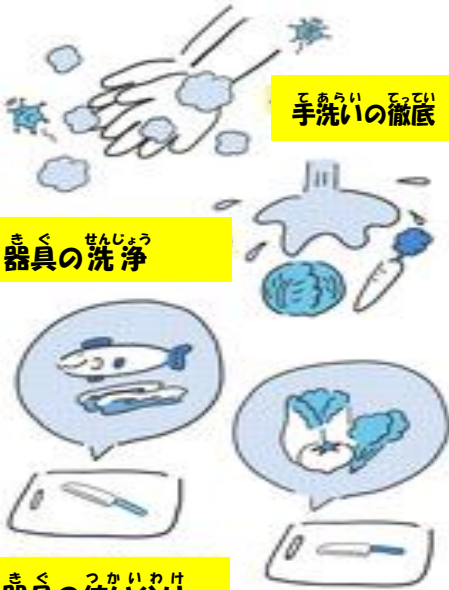
児童用

R.8年6月15日(月)

こどもプラス唐津第2教室

1. つけない：^{てあらい}手洗いをする。^{ちょうりきぐわ}調理器具を分ける。

つけない



手洗いの徹底

しょくひん きぐ せんじょう
食品・器具の洗浄

きぐのつかいわけ
器具の使い分け

2. ふやさない：^{つくった}作ったら^{はや}早く^た食べる、^{れいぞうこ}冷蔵庫に入れる。

ふやさない



れいぞうこおんどかんり
冷蔵庫の温度管理



しょくひん しつおん ほうち
食品を室温で放置しない

3. やっつける：^{かえつ}しっかり加熱する。

やっつける



しょくひんちゅうしんぶ
食品中心部までしっかり加熱



おっとう えんそけいしょうどくざい しょうどく
熱湯や塩素系消毒剤で消毒