6月　スクールランチ

気温が高くなるとともに湿度も上がり、蒸し暑い時期となりました。こまめに水分補給をして、体調管理に気を配るほか、食事前の手洗いの徹底、清潔なハンカチを身につけるなど、衛生管理に気をつけて食中毒を予防しましょう。

食中毒を防ぐ５つのポイント

食中毒を起こす細菌やウイルスは、とても小さく、目に見えないだけでなく、食品のにおいや味・色を変化させないことが多いため、気づかずに食べてしまい下痢や腹痛・発熱などの症状を起こします。以下のポイントに気をつけて予防しましょう。

つけない

●石けんを使ってすみずみまで手を洗う。

●清潔な調理器具を使う。

●野菜や果物は流水でよく洗う。

●おにぎりはラップを使ってにぎる。

ふやさない

●肉や魚、調理済みの食品は冷蔵庫に入れるなど、適切に保存する。

●カレーや煮物などは鍋のまま放置せず、小分けにして冷蔵・冷凍保存する。

●お弁当を持ち運ぶ際は、保冷剤や保冷バッグを使う。

やっつける

●食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で１分以上。ノロウイルスをやっつけるには85～90℃で90秒以上必要。

中心部 75℃
1 分以上
または
85～90℃
90 秒以上

持ち込まない

●腹痛や下痢、嘔吐などの症状があるときは、食品を扱うことは控える。

ひろげない

●便や嘔吐物で汚れた床や物は、塩素系漂白剤で消毒する。

●処理する際は、マスクやビニール手袋を使い、二次感染を防ぐ。

いただきます！ の前に　石けんで手を洗おう！

細菌やウイルスは、せき、くしゃみなどに混じって拡がります。また、細菌などがついた手で食べ物をさわると、食べ物を通して細菌などが体の中に入ってしまいます。そうならないためにも、食事の前は必ず石けんで手を洗い、清潔なハンカチでふく習慣をつけましょう。

学校給食での食中毒予防

給食センターでも、食中毒予防のためにいろいろな取り組みをしています。一部を紹介します。

◇手　洗　い…調理を始める前に石けんやつめブラシで手を洗い、アルコール消毒します。
調理をしている間も、作業が変わるたびに何度も手を洗い、消毒しています。

◇服　　装…清潔なぼうし・マスク・白衣・エプロン・くつを着用します。作業に合わせて、エプロンやくつを色分けし、取りかえています。

◇体 調 管 理…給食センターで働く人や給食を運ぶ人は、毎月２回、検便をして、食中毒菌に感染していないかを検査しています。また、毎朝、健康チェックをし、体調不良等のある場合は作業を変更します。

◇加熱温度の確認…中心温度計を使って、食材が中心まで加熱できているか測定し、記録しています。

★安全な給食を作るために、毎日細心の注意をはらっています。