

栄養新聞 7月

担当 森田
加藤な

こんにちは。栄養担当のマネージャー、森田です。最近、気温が上がりとても暑くなってきました。同時に突然雨が降るなど、じめじめした天気も続いております。皆さま体調を崩されてはいないでしょうか？

今回は、夏に気を付けなければならない食中毒について掲載していきたいと思います！



食中毒の原因と対策は？

原因1：生食や加熱不十分な肉（カンピロバクター、サルモネラ菌など）。

対策1：肉は十分に加熱！肉や卵を触ったら手を洗う！まな板を熱湯消毒！

原因2：不十分な手洗いや傷（黄色ブドウ球菌）。

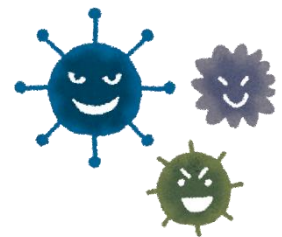
対策2：十分な手洗い、傷があるならば絆創膏などをする。

おにぎりなどの直接食材に触る場合は手袋をする。

原因3：煮込み料理の長時間放置（ウエルシュ菌）。

対策3：加熱した食品はすぐに冷却保存する。

食べる際は十分に加熱する。



食中毒予防の三原則

1. つけない

肉を焼くときは、生肉を触る箸と焼けた肉を触る箸を使い分ける。

加熱しない野菜と、生肉や生魚は別のまな板を使うかその都度消毒する。

2. ふやさない

冷凍庫は-15度以下→細菌の増殖が停止する。

冷凍庫は10度以下→細菌の増殖がゆっくりになる。

3. やっつける

肉は中心までよく加熱する。

肉、魚、卵を扱った後のまな板や包丁は、よく洗って熱湯をかける。

艇庫ではどんな対策をしているの？

ご飯担当のMGの手洗いの徹底！

使う器具すべてにアルコール消毒！