



# おおきくなーれ

食中毒に気を付けています！

仙台保育園

食中毒予防の4原則



## 食中毒の基礎知識

食中毒を起こす物質は、**細菌**、**ウイルス**、**化学物質**、**自然毒**、**寄生虫**などがあります。細菌は食品に付着して、繁殖に適した温度と湿度、酸素濃度の条件下で増殖します。多くの細菌は常温、ことに20℃以上で急速に増殖しますが、4度以下の低い温度でもかなり長い間生きている菌も存在します。



衛生☆

### ① 持ち込まない

体調の悪い人は調理に従事しない、着替え、履き替えの徹底、トイレ後・調理前・盛り付け前の手洗石鹸で2度洗いとアルコール消毒を徹底する。

### ② つけない

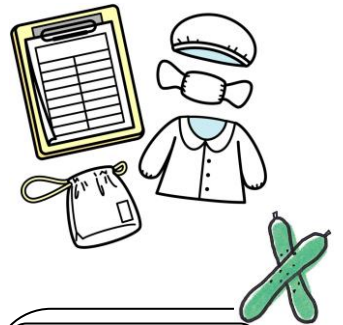
盛り付け時や調理済み食品に素手で触れない、衛生手袋の適正な使用とマスクの着用。

### ③ 増やさない

調理済み食品は提供までの温度管理を徹底し、できるだけ迅速に提供し、喫食するようにする。納品された食材は、検品後速やかに冷蔵庫などに保管。ソロウイルス対策としては、嘔吐物の処理やトイレの清掃を適切に行う。

### ④ やっつける (殺菌)

十分な加熱、二枚貝は85℃1分の加熱、食器・器具類の熱湯消毒、乾燥殺菌庫への保管、人の手が触れるドアノブ、テーブルなどの塩素消毒。



## 親子クッキング inちゅうりっぷ組



①まず豆腐を泡だて器でよくつぶします！



②お父さん、お母さんに手でよくつぶしてもらいます！

## 豆腐ホットケーキを作りました！！



③いよいよフライパンで焼きます！！



④上手に焼けました^o^/★★

トマト！  
早く赤くな～れ！



## 菜園活動



立派なナスだよ！！



見づらくてごめんなさい。ブログではカラーで見れます！！

