



過ごしやすい季節になりました。



これからの時期は、レジャーやイベントなどで、外で調理、飲食する機会が増える季節です。その一方で、気温や湿度が高く、食中毒の原因となる細菌が増殖しやすい季節でもあります。十分気をつけて、以下の食中毒予防のポイントに注意し、楽しい季節を過ごしましょう。

○食品を運ぶとき

新鮮な食品（特に肉や魚）にも食中毒菌が付いていることがあります。肉や魚はそれぞれ別のビニール袋に入れ、他の食品と密着しないようにしましょう。

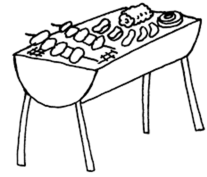
クーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷やしましょう。また、クーラーボックスは涼しい場所に置きましょう。

○調理するとき

調理前や食べる前にはしっかり手を洗いましょう。

手にけがをしている時は、使い捨て手袋を着けましょう。

加熱する食品と加熱しない食品で、別々のまな板を使用しましょう。



○食べる時

生肉は中心まで十分に加熱しましょう。

調理用と食事用の箸は区別し、清潔な手、箸、皿で食べましょう。

○食べ終わったら

残った食べ物は持ち帰らないようにしましょう。



お弁当の注意点！

10月からお弁当日が再開します。食事時の思わぬ事故を防ぐため、食材選びに気をつけましょう。



◎注意が必要な食べ物

- 球形のもの プチトマト・乾いた豆類（ナッツなど）・うずらの卵・あめ玉やラムネ・球形の個装チーズ・断面が丸のウィンナー・ぶどう・さくらんぼ など
- 粘着性が高い食材 餅・白玉だんご など
- 固すぎる食材 いか
- なめらかなもの 一口タイプのミニカップゼリー



いつも食べている食材でも食事時の事故につながる場合があります。
 注意が必要な食べ物については、ご家庭やお弁当持参の際にも細かく切るなどご配慮ください。