

利府町立しらかし台小学校 保健室

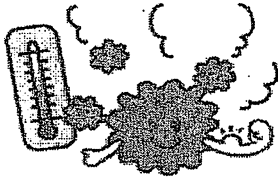
平成25年7月2日



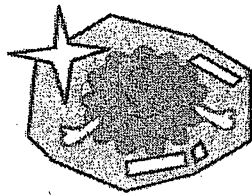
食中毒に注意しましょう

食中毒の発生は一般に、気温が高くなる初夏から初秋にかけて増加します。この時期は菌が増えるのに適した気温であり、食品の不衛生な取り扱いなどの条件が重なることにより発生しやすくなると考えられます。

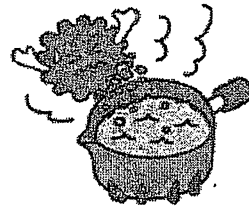
食中毒菌にはこんな特徴がある!!



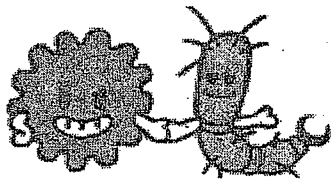
●暖かく、水分や栄養分がある環境では猛スピードで増殖する。



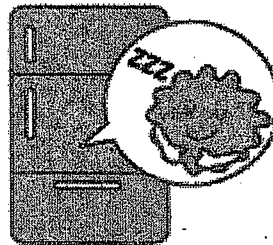
●冷凍しても死なない。



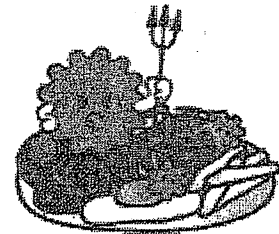
●熱には弱いものが多い。



●増殖するときに毒を出すものがあり、その毒は加熱しても消えない。



●低温の環境では増殖するスピードが落ちる。



●食品を汚染しても、匂いや味に変化はない。

食中毒予防の3原則

食中毒の原因菌を

「つけない」

食品を菌に触れさせないよう、手や調理器具はしっかり洗い、食品は包んで保存を。

食中毒の原因菌を

「増やさない」

冷蔵庫の温度管理に気をつけ、食品は早めに食べ切りましょう。

食中毒の原因菌を

「殺す」

十分に加熱して食品内部の食中毒菌を殺菌しましょう。

手を洗う習慣を身につけましょう

家庭でできる食中毒の予防の第一歩は、手を洗うことからです。正しい手の洗い方を、親子でやってみましょう。

*手を清潔にすることは、衛生上とても大切なことです。まわりの人が、気長に習慣付けてあげましょう。

*指と指の間、指先に洗い残しが多く、すすぎ残しは、手首に目立ちます。

*爪は短く、清潔にしておきましょう。

もし、腹痛や便がゆるい・吐き気などの症状が出たら、

すぐに受診しましょう。