

家庭でできる
感染予防
Q&A

食中毒予防



食中毒予防の3原則

食中毒を起こす細菌やウイルスに汚染された食品は味やにおいでは区別できません。そのため、食中毒を防ぐには、調理や食事のときに気をつけることがあります。それが、「食中毒予防の3原則」です。

①原因となる菌をつけない(清潔)

- ・調理前、食事前、トイレの後は石けんと流水でしっかり手を洗いましょう。
- ・包丁、まな板などの調理器具は、食材が変わるごとに洗いましょう。
- また、使用後は熱湯や塩素系漂白剤で除菌しましょう。



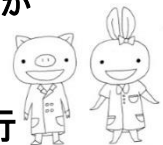
②原因となる菌をふやさない(迅速、冷却、乾燥)

- ・作った料理は、早いうちに食べましょう。
- ・すぐに食べない物は、冷蔵庫に入れるなど、低い温度で保存しましょう。



③原因となる菌をやっつける(加熱)

- ・よく加熱しましょう。細菌やウイルスは、高い温度には弱い生き物です。十分に加熱し、中までしっかり火を通すようにしましょう。
- ・食中毒を起こす細菌の毒素は、通常の加熱ではやっつけられないこともあります。これには、「つけない」、「ふやさない」ことが大切です。



ICT 活動日誌～新メンバー紹介～

新年度をむかえ、ICTのメンバーが変わりました！
医師2名、看護師1名、検査技師1名、薬剤師1名(新メンバーです。)の計5名で4月から活動をしています。



抗菌薬
ラウンドを
開始しました。