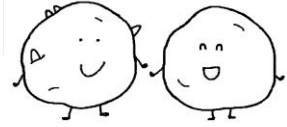




食べられるものが「絶対に安全」とは限りません。例えばじゃがいもの芽や緑色に偏食した部分には、吐き気や腹痛を起こすソラニンなどの天然毒素があります。その部分を取り除くと食べられるようになります。食品の安全は、食べる量や毒性によってもかわります。



どうして起こる？ 食中毒

食中毒は、細菌やウイルスなどに汚染された食品を食べることで感染し、おう吐、腹痛、下痢、発熱などを引き起こします。

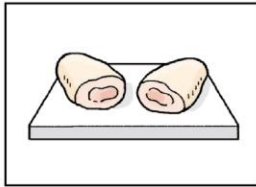


〈食中毒が発生するおもな原因〉

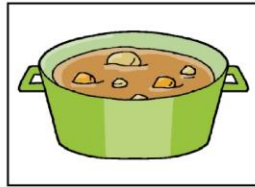
傷がある手で調理したもの



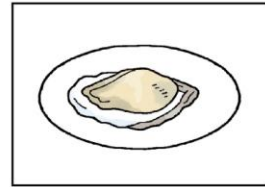
加熱が不十分な肉



室温で長時間放置した料理



ウイルスに汚染された二枚貝

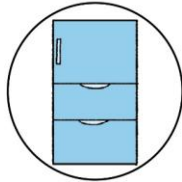


食中毒を防ぐ3つのポイント

つけない



増やさない



やっつける



細菌性食中毒予防のポイントは、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。「つけない」ためには、手を石けんでしっかりと洗います。「増やさない」ためには、生鮮食品や総菜は、購入後なるべく早く冷蔵庫で保存します。「やっつける」ためには、肉や魚、野菜などはしっかりと加熱することが重要です。



今月の給食目標は

手洗いは せっけんつけて ていねいに

です。