



食中毒は6月～9月にかけて多く発生します。
細菌の活動しやすい温度と湿度がそろっている為
です。

今年とはくに、大腸菌O157に加え、感染者拡大で
TVニュースを騒がせた大腸菌O111など、発症す
ると命にかかわる危険な状態におちいる恐ろしい
ものがあることが分かりました。



予防が大切

作りたてを、すみやかに食べるよう心がけましょう!



• 食材は新鮮なものを使い、加熱殺菌、
低温保存などを心がけましょう。
包丁やまな板は調理した後、熱湯
で消毒しましょう。



• 家族みんなで石けんを使い、てい
ねいに手洗いをしましょう。



• 規則正しい生活をしましょう。

くまちゃん病児保育室では管理栄養士の指導の下「食品選定」

「衛生管理」を行い食事の提供をしております。

