

# 栄養科だより

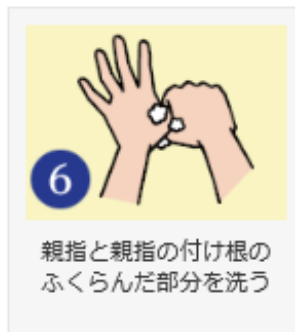


2016年6月号

5月も終わりに近づき、だんだん暑くなってきましたね。  
これからの時期は、いっそう食中毒予防が重要です。  
手には目に見えない様々な細菌がたくさんついています。  
それが食品についてしまうと食中毒の原因となってしまいます。  
まずは、手洗いの基本から確認していきましょう。

## ●基本の手洗い手順

2~9を繰り返して、2度洗いするのが効果的



安心・安全な食事を提供  
していきましょう。

## ●こんなときには必ず手を洗いましょう。

- 食品や調理器具にさわる前  
下処理の前、調理の前、後片付けの前後
  - 肉、魚、卵をさわった後
  - トイレに行った後
  - 肌や髪をさわった後
  - 鼻をかんだ後
- など…

