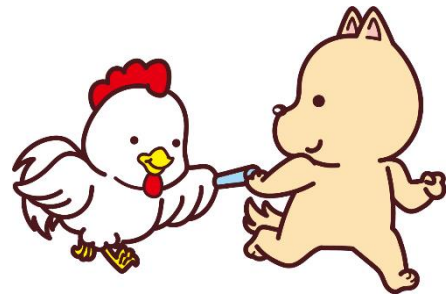


# 栄養科だより



2018年1月号

2017年もあとわずか…

栄養科だよりは2018年1月号です！

2018年も給食に関する様々な話題を取り上げていきたいと思っていますので、どうぞよろしくお祈りします！

## ●いきなりですが、問題です！

栄養科だよりで何回か取り上げているので、皆さん正解してくださいね♪

問題1 手洗いの手順として正しいのはどれでしょう。

- ①水洗いする⇒洗剤で洗う⇒洗い流す⇒手を振って水を吹き飛ばす⇒アルコールをすり込む
- ②水洗いする⇒洗剤で洗う⇒洗い流す⇒ペーパーで拭き取る⇒アルコールをすり込む
- ③水洗いする⇒洗剤で洗う⇒洗い流す⇒アルコールをすり込む⇒ペーパーで拭き取る

問題2 ノロウイルスを不活化させる効果があるものとして、間違っているものはどれでしょう。

- ①十分な加熱
- ②次亜塩素酸ナトリウムによる消毒
- ③アルコールによる消毒

## ●では、答え合わせをしましょう！

答えは、右下にあります。皆さん、正解できましたか？

## ●「クリアレティ」使ってますか？

クリアレティって何？って思った方もたくさんいると思います。

栄養科に設置されている手指殺菌乾燥器です。

手を入れると、乾燥と殺菌ができます。



問題1のように、正しい手洗いを行えば、多くの菌は洗い流され、アルコール消毒により菌は死滅しますが、

問題2のように、ノロウイルスはアルコール消毒では十分な不活化ができません。

そこで使用してほしいのが、クリアレティ。

紫外線による殺菌で、ノロウイルスにも効果があるとされています。

手をよく洗い、ペーパーで拭いた後、10～15秒間手を入れると殺菌ができます。

ノロウイルスの場合、15秒の使用で99%不活化できるそうです。

## トイレの後は必ず手指殺菌乾燥器で殺菌しましょう。

殺菌せずに、ドアノブを触ったら、細菌やウイルスがドアノブについてしまいますよね…

そのドアノブを他の人が触ったら、その人の手に細菌やウイルスがつくことになってしまいますよね…

全員がやらないと意味がありません。食中毒予防、全員で取り組みましょう！