

栄養科だより



2019年11月号

暑い夏が終わり、だんだんと涼しくなってきましたね。
これから、風邪やインフルエンザなどに注意が必要な季節になります。
手洗い・うがいをして予防しましょう！
さて、今月はマスクの着用について取り上げます。

●知らず知らずのうちに食品を汚染しているかもしれません…

くしゃみ 1 回 4 万個 	せき 1 回 3000 個 	5 分間の会話 3000 個 
---	---	--

くしゃみ 1 回で 4 万個、せき 1 回で 3000 個、5 分間の会話で 3000 個の飛沫核が生じるとされています。
そこに食中毒に関わる細菌が含まれているとしたら…

私たちの鼻腔の中には、黄色ブドウ球菌が存在しています。
以前栄養科だよりで取り上げていますが、黄色ブドウ球菌は加熱に強い毒素を出す菌です。
食品に付着することが食中毒につながるの、付着させないことが重要です。

●マスクを使用する目的は？

- ・口や鼻の細菌やウイルスなどの微生物が手指や食品に付着するのを防ぐため。
- ・くしゃみをした際、細菌やウイルスなどの微生物の飛散を防ぐため。

●マスクの付け方

- ・鼻や口を覆う。

私たちは無意識に鼻をさわる場合があります。
鼻腔から手、手から食品への汚染を防ぐためにも、
マスクで鼻を覆うことは重要です。

- ・白衣を着用する際には、マスクも着用する。
- ・作業が終了したら、使い捨てマスクは廃棄する。



食中毒予防のため、マスクを着用しての作業をお願いします！