



保健だより

No. 153

桐生市立商業高等学校 定時制

2023/11/16



11月24日(金) 食育教室

食生活改善推進員(愛称:ヘルスマイト)さんと

安全に、楽しく調理を学びましょう。

1 事前準備

- ・爪の長い人は爪を切っておく。
- ・エプロン、三角巾、ハンカチなどを用意する。
- ・しっかり睡眠をとり、体調を整える。

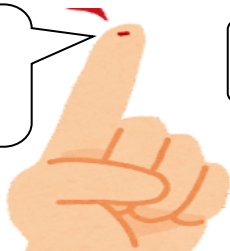


2 当日の注意

- ・調理室に入る時は必ず手を洗う。
- ・調理室では専用のスリッパにはきかえる。
- ・ケガをしないように注意をする。



ぼうちゆう
包丁で
傷が...



やけど
火傷した!



すべって、転んだ



ケガや体調が悪い時は、近くにいる先生に報告して手当を受けましょう。

～調理との関連で、食中毒を引き起こす原因微生物を2つ紹介～

食品からの感染だけでなく、感染者から他の人への感染も起こす

ノロウイルスと腸管出血性大腸菌おーいちごーな(その中の0157)

ノロウイルス

特徴：ウイルスの中でも小さく、球形。
乾燥、液の中、低温、加熱にも強く、アルコール消毒は効果がない。
食中毒患者数の約50%を占めている。
原因食材の二枚貝による食中毒は減少し、調理する人の手を介した感染が80%以上を占めている。

症状：激しいおう吐とげりの症状は1～3日続くが、後遺症は残らない。

対策：通常の食中毒対策、感染者からの二次感染予防次亜塩素酸ナトリウムでの消毒等（別紙参照）



腸管出血性大腸菌(0157)

特徴：動物の腸管内に生息し、ふん便を介して食品、飲料水を汚染。



症状：激しい腹痛、水様便のあとに血便になる。
腎臓や脳などに重い合併症を起こすことがある。少量の菌で感染し腸管内で増殖後に発病し、人から人への二次感染も起こす。
(第三種感染症で出席停止)

対策：通常の食中毒対策、食肉はよく加熱、野菜や果物はよく洗うなど（別紙参照）

