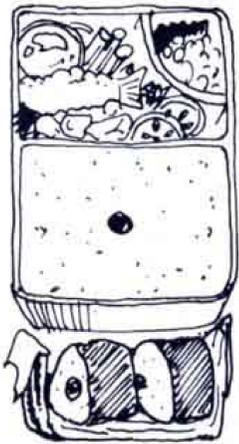


食中毒予防の三原則

①きれいに②じん速③加熱か冷却

- ◎…梅雨期をひかえ、暑さのうえ湿気が加わって、なんともしのぎにくい日が続きます。このじめ
- ◎…じめしたユウツな季節に入ると、かならずといって「食中毒」が発生します。そこで、この
- ◎…「食中毒」を予防するには、食品を細菌による汚染から守ることが大切です。そのために食品…◎
の取り扱いについては、①清潔、②じん速、③加熱または冷却という3つの原則を守らなければなりません。……………◎

●食品に食中毒菌をつけないこと



● 相手は見えない微生物なので、むずかしいと思いますが、食中毒菌の存在しそうなものをできるだけ排除することによりかなり効果があります。

●そ族・こん虫の防除

ネズミやハエ、ゴキブリなどは、食中毒菌の運搬役をします。これらの害虫が調理場に入らないように努めることが大切です。

●手洗い励行

手指には、たくさん細菌がついています。とくに調理前、用便後の手洗いは入念に行います。また手指などに傷のある人は、調理に従事しないこと、このような「人」が原因となった食中毒の例はたくさんあります。



● おむすびはビニールなどで覆って、通気性のよいものをつまみ、直射日光にあたり、バスの窓ガラスに貼るの日にあてないようにする

を調理したマナ板には、腸炎ビブリオが付着していると考えなければなりません。マナ板により二次汚染した中毒例もあります。

● 加熱すること
細菌は一般に弱いので加熱することによりほとんどが死滅します。ただし一部加熱に耐える細菌があることに注意してください。



この種の食中毒で代表的なのが帯広市の学校給食でおこった事件ですが、給食に使う冷や麦のタレを前の日に調理しておいたことが原因となったのです。タレは加熱沸とうさせるわけですから一般的には細菌

は死んだと考えたのですが、ウェルシュ菌の芽胞は100度Cの加熱で1~5時間は耐えるといわれています。これが翌日の昼食まで放置されていたため、適温となったタレの中で猛烈に増え大食中毒事件となったのです。

●洗い流すこと

さしみのように加熱できない食品は、洗い流すことにより、かなり細菌を取り除くことができます。「いか」や「たこ」などのさしみによる食中毒は非常に多いのですから十分に洗うことで危害の発生を防止することができます。



前田新田地先海岸の防風、防潮林の手入れや下刈りなど13年間にわたってもくもくと奉仕一筋に生きてきた「街の善行」がこのほど話題にのぼり、付近住民の人たちから感謝されています。この善行の主は、前田新田で食品雑貨店を営んでいる前島好雄さん(75才)で、いまから13年前の昭和39年ころの海岸堤防は、雑草や松の枯木など入り乱れて全く手がつけられないほど荒れていたという。



十三年間、松林などの手入れを

「街の善行」前島さん

この間、松林の下刈りや自分で育成した松の苗木約2500本を移植

したのを初め、田子の浦港の旭化成専用埠頭の土手には、毎年400本近い四季の花を植え、いまもさかりに色とりどりの花が咲き、道行く人の足をとめています。

この善行が明るみにでて前島さんは昭和45年ごろ市から感謝状を、また49年ごろ旭化成富士工場からも感謝状が贈られています。

木内前田新田区長の話
前島さんの善行には、頭がさがります。今後は一人の力を更に輪をひろげ、部落ぐるみで街をきれいにしていきたい……と。



調理器具、とくにフキンやマナ板は細菌の巣になりがちです。十分に洗ったあと、熱湯か塩素剤で殺菌し乾燥させておきます。とくに魚介類