



2021年6月22日

くまごろうだより



6月21日は夏至。1年で昼間が一番長い日でした。冬至まで少しずつ夜の時間が長くなっていきます。そう考えるとちょっと寂しい気持ちになってきます。

トピックス

蒸し暑い季節になりました。6月～8月は食中毒の発生件数が最も多い季節です。食中毒の発生場所は飲食店が1番多く2番目に家庭での発生が多くなっています。

2020年は新型コロナウイルスの感染拡大の影響もあって飲食店での食中毒の発生件数が例年に比較して37%減少しました。

その一方で家庭での食中毒の発生件数が例年に比較して19%増加しています。

細菌やウイルスは目に見えないためどこについているかわかりませんが、肉や魚、自分の手や、まな板、布巾などいたるところに細菌やウイルスが付着していると考えましょう。



食中毒を起こさないために

1, つけない＝洗う、分ける
食品にウイルスをつけないようにする



2, 増やさない
＝低温で保存する
でも冷蔵庫は過信しない



3, やっつける
＝加熱処理
75℃で1分以上が目安です



このほかに

「持ち込まない＝健康状態の把握、管理」

調理者などがウイルスに感染しないようにする。下痢や嘔吐のある時は調理場に入らないようにする

「広げない＝手洗い、定期的な消毒、清掃」

こまめな手洗いや調理器具を洗剤で洗う、熱湯消毒するなどウイルスを広げないようにする

食中毒を予防して暑い夏を乗り切りましょう

ヘルパーの皆様 いつも忙しい事務所スタッフを助けていただきありがとうございます。ご協力に感謝します。

引き続き、訪問介護ヘルパーさんを大募集しています

ご紹介、大歓迎です 資格がない方もご相談ください

練馬事業所 03-5933-2100

杉並事業所 03-5305-0882

