

わたしから始まる高知の食育

～毎月19日は「食育の日」～



手洗いは衛生の基本です

新たな感染症の流行もあり、手洗いの大切さを再認識されたことと思います。食品衛生においても、手洗いは基本であり、とても大切です。正しい手洗いで、健康を守りましょう。



高知市保健所キャラクター
ホケちゃん

手を洗うのはこんなとき！

- ・家に帰ったとき
- ・食事の前
- ・調理をする前
- ・生肉・生魚・卵などを取り扱った後
- ・加熱せずに食べる食品を取り扱う前
- ・盛り付け作業前
- ・ごみを処理した後
- ・トイレを使用した後
- ・嘔吐物の処理やオムツの交換の後



手洗い・手指消毒のコツ

- 殺菌消毒効果のある手洗い石けん液を使う
- まず先に手を水で濡らす
- 手洗い石けん液を手に取り、よく泡立て、しっかり洗う。指の間や指先も忘れずに！
- 2回洗いが効果的
- ！注意！ アルコールを主成分とする手指消毒薬（スプレーやジェルなど）を使うときは、手洗いの後、手を拭いてから使いましょう。アルコール消毒では、手がぬれたままでは、期待する十分な消毒効果が得られません。

テイクアウトした食品は、できるだけ早く食べましょう

食中毒予防の3原則を知っていますか？ ①つけない②増やさない③やっつける です。食中毒菌は40℃前後で最も増えやすく、また、時間とともに増えます。テイクアウトや宅配は、調理してから食べるまでの時間が長くなるので、できるだけ早く食べましょう。家庭で調理した場合も、残ったものは冷蔵庫で保管して、できるだけ早く食べきりましょう。



食品衛生法が改正されました

詳しくは厚生労働省ホームページをごらんください。

令和2年6月1日、HACCP※に沿った衛生管理の制度化が開始されました。15年ぶりの大幅な改正で、広域食中毒への対応や営業許可制度の見直し、食品リコール制度の開始など、食の安全に向けた取組が強化される内容となっています。（※HACCP（ハサップ）・・・危害分析・重要管理点。食品の安全性を確保するための衛生管理の手法）

安全・安心な食生活のために

生活食品課では、食の安全を守るために、食中毒に関する情報の発信や、食品を扱う事業所への立入指導、講習会の開催などに取り組んでいます。8月は食品衛生月間です。皆さんも食の安全について考えてみませんか。