Mini・ミニ新聞

2023年6月号

ねこのて

発行代表者
八尋厚江

令和5年6月発行

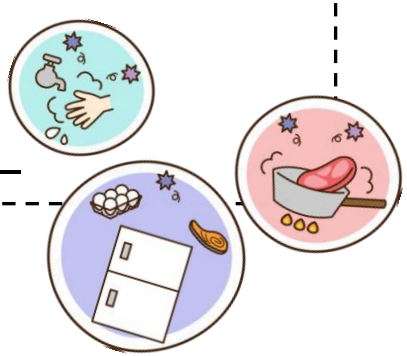
気温が高く蒸し暑い梅雨の季節がやってきます、食べ物も傷みやすくなります、

食中毒を起こさないよう注意し予防をこころがけましょう

食中毒とは

食中毒を起こすもとになる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食物を食べることによって、げりや腹痛、発熱、吐き気などの症状が出る病気のことです。食中毒の原因によって、病気の症状、食べて病気になるまでの時間はさまざまです。
時には命にもかかわる
とてもこわい病気です。

食事の前はもちろん、
調理中に生肉・魚介類・卵をさわったり
トイレに行ったり
ゴミ箱にさわったり
ペットにふれた後は
必ず手を洗いましょう。



・宅配食やお弁当は早めに食べましょう。
・食べ残したものはもったいないかもしれませんが、食中毒予防のために、思い切って捨てましょう。
・とっておきたい場合は、箸をつける前に取り分けて、ラップをして冷蔵庫に入れましょう。食べる前はもう一度加熱しましょう。

高齢になると、味覚や嗅覚などが衰えがちです、表示されている消費期限を守り賞味期限を参考に庫内を整理しましょう。

「要冷蔵」と表示されているものは冷蔵庫に入れましょう。