

家庭数

PTA会員各位



令和6年3月11日

春日部市立春日部南中学校

PTA会長 比嘉 里奈

校長 鶴見 和弘



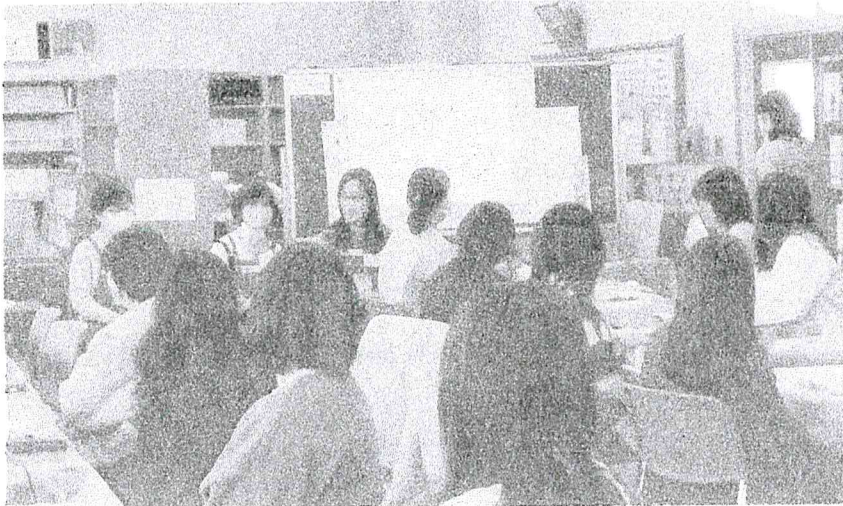
PTA「フードチェーンと食中毒予防」校内研修会だより

早春の候、会員の皆様におかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。過日はご多用にもかかわらずPTA「フードチェーンと食中毒予防」校内研修会にご参加いただきありがとうございます。ありがとうございました。

3月4日（月）に行われたPTA「フードチェーンと食中毒予防」校内研修会の内容を下記の通りまとめましたので、ご報告いたします。

記

野菜・肉・魚の生産者の思いや、食品加工とお店や配送時の温度管理などの家庭に届くまでの食の安全工程（フードチェーン）をバトンリレーに例えて説明がありました。アンカーである家庭での衛生管理や食中毒予防の方法を、活動サポーターの皆さんに教えていただきました。



学習会の様子

裏面へ

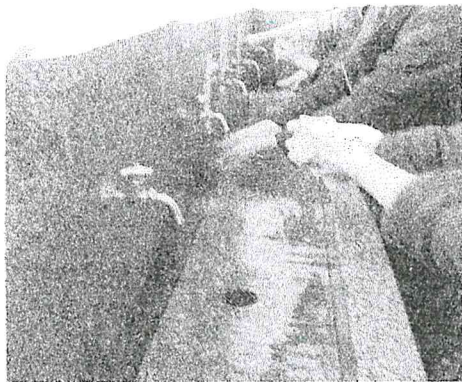
食中毒予防のルールは、ばい菌を「付けない」「増やさない」「やっつける」です。

<6つの大切なポイント>

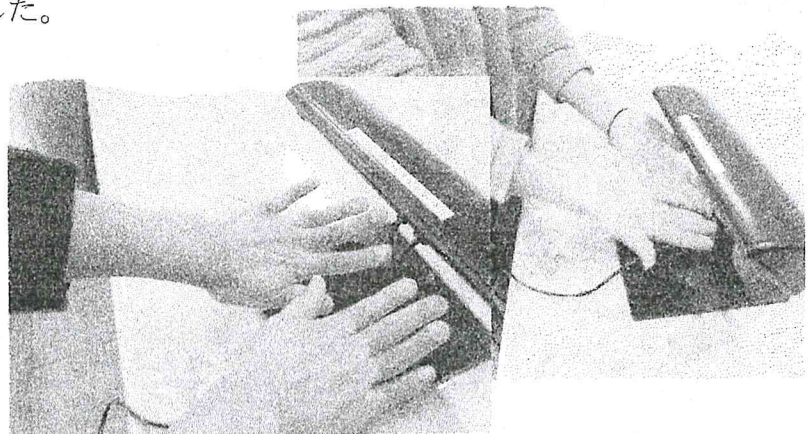
- ① 新鮮なものを購入する。
- ② 肉・魚はすぐに冷蔵庫へ入れ、冷蔵庫内の詰めすぎに注意する。
- ③ 日ごろから台所を清潔にし、肉を触ったら手を洗う。
- ④ 肉・魚にはよく火を通し、まな板は肉・魚用と野菜用で使い分ける。
- ⑤ 調理が終わったら手をよく洗い、清潔な箸・皿を用意して盛り付ける。
- ⑥ 残ったおかずは清潔な箸・皿に移し、傷みやすいものは次に食べるときによく火を通す。

これら6つの大切なポイントに注意して大切な家族を食中毒から守りましょう。

手洗い実験では、ブラックライトを使用して洗い残しを確認しました。石鹼をよく泡立てて「手洗いの歌」を参考にしました。爪の間・手の甲・手首などよく洗うことの大切さを学びました。



手洗いの様子



ブラックライトで洗い残しをチェック

〈感想〉

- ・ 食卓に上がるまでに様々な人たちが、私たちが安心して食べられるように細心の注意を払って出荷してくれていることに気づきました。
- ・ フードチェーンという言葉を知りました。
- ・ 値段ばかり気にしているが、高いものはそれなりに関わってくれている人がいることを知ることができました。
- ・ 手が荒れるほど洗っているのに、洗い残しがあり衝撃を受けました。自分の手洗いを見直します。
- ・ 食中毒にならないよう手洗いをして、使ったまな板やふきんをよく洗うことを心掛けようと思います。