

年 組 名前：

問1

厚生労働省は、夏休みシーズンに何による食中毒対策を呼びかけていますか。

.....

問2

食中毒を防ぐポイントを3点教えてください。

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

問3

肉はどのように焼けば良いでしょうか。

.....

問4

生野菜のサラダを作る場合の注意点を、教えてください。

.....  
.....

夏休みシーズンを控え、厚生労働省がバーベキューでの食中毒対策の徹底を呼びかけている。肉はクーラーボックスに入れて低温保存し、調理時はしっかりと加熱することが必要だ。新型コロナウイルス感染症対策の緩和でレジャー増加が見込まれ、同省担当者は「食中毒のリスクを正しく理解して食事を楽しんでほしい」と話す。

夏休みシーズン控え厚労省啓発



意識障害が起こるケースもある。コロナ流行中は衛生管理が徹底され食中毒発件数が一時的に減少したが、2022年は962件と4年ぶりに増加し

点。O157やサルモネラ菌は、約40度の環境下で1時間たつと8倍ほどに増殖するとされ、食材を持ち運ぶ場合は保冷剤などを使うのが望ましい。肉を焼くときは、細菌が死滅するよう中心温度75度、1分以上の加熱を心がける。生肉を触ったトンゴや箸は細菌が付着している可能性があるため、そのままサラダを取り分けたり食事をしたりすることは避ける。スーパードリンクなどで普及しているカット野菜に慣れ、洗う必要がある野菜をそのまま生で食べてしまう事例も目立つとして、注意するように求めている。

(2023年7月20日付 山梨日日新聞16面)