



令和 3年 6月 22日
尾道市立向東小学校
No. 3

食中毒警報発令中!

じめじめ暑い日が続いていますね!

【広島県
令和3年6月9日(水)
午前10時発令】

広島県に食中毒警報も発令され、給食室でも日々の衛生管理を徹底しています。食中毒予防の3原則である食中毒菌を つけない・増やさない・やっつける を実践し、安全・安心な給食を頑張ります!

給食室の衛生管理

手洗い

爪ブラシを使用した手洗いを実施しています。



容器の移し替え

段ボール箱は調理室に持ち込まず、検収室で移し替えています。



エプロン・手袋の使用

汚染度によってエプロンや使い捨て手袋を使い分けています。



つけない

検収時(受取時)

冷蔵・冷凍品は検収時に温度を測定し、記録します。



調理中

ゆでた野菜は、真空冷却機を使用し急速で冷やします。



調理後

なるべく直前まで冷蔵保存等適正な温度で管理し、調理後 2 時間以内の喫食を目指しています。



増やさない
-温度管理-

アルコール消毒

取っ手や作業台、冷蔵庫内など毎朝消毒しています。



加熱

中心部が 85℃で 1 分以上になるよう、サラダも含め加熱し、記録しています。



やっつける