

食中毒予防マニュアル

細菌による食中毒を予防するための3原則

1. 細菌をつけない・持ち込まない。
2. 細菌を増やさない。
3. 細菌を殺す。

1. 細菌をつけない・持ち込まない。
2. 細菌を増やさない。

冷蔵庫に温度計を設置し、冷蔵5℃以下にする。

使うときは保温・保冷機能のあるポットに移す。常温放置しない。

ポットに移した飲み物はその日のうちに使い切る

【冷茶】作った日を含めて4日間で使い切る。ポットに入れたものは使い切る。

【冷水】作った日を含めて2日間で使い切る。ポットに入れたものは使い切る。

3. 細菌を殺す。

【お湯】水道水を沸騰させてすぐにポットに移す。

【冷茶】水道水を沸騰させてからお茶を煮出し、出来上がった耐熱ポットに入れてすぐに冷蔵庫で冷やす。使うときは保冷機能のあるポットに移す。常温放置しない。

【冷水】水道水を沸騰させてから耐熱ポットに移し、すぐに冷蔵庫で冷やす。常温放置しない。

内服用の飲み水はその時に水道から汲む。常温放置しない。

【対策】

(1) 手指の対策

飲み物に触れる前にせっけんで手洗いをする。

(2) 調理器具の対策

やかん、ポット、コップ、湯飲み茶わんを確実に洗浄・除菌・乾燥させる。

(3) ポット漂白・消毒中の誤飲への対策

漂白・消毒中は「消毒中」の貼紙を貼る。

【嘔吐物処理への対応】

別紙、厚生労働省の「感染対策普及リーフレット」を参照

年1回、訓練を実施する。