

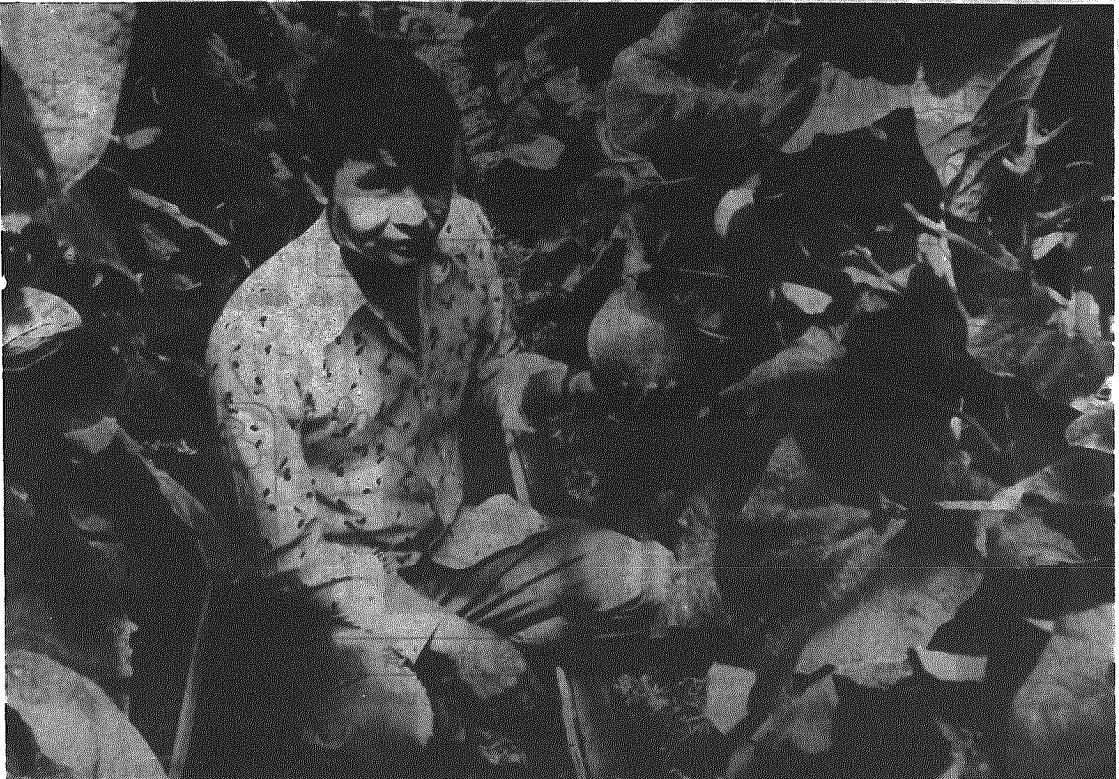
‘80 6

No. 96

昭和55年6月20日発行  
発行 横越村役場

# よこし

- おもな内容 —
- 夏、台所の衛生に十分注意を (1P)
  - 村の有線放送 (2P)
  - ゲートボールで健康と仲間づくり (3P)
  - 早起き野球大会 4会場で熱戦つづく (4P)
  - 第2回さつき展 (4P)
  - 横越中の自治会館が完成 (4P)



シリーズ村の特産 ⑤ ハウスマロン栽培 藤山、皆川三四郎氏

夏

## 台所の衛生に十分注意を

食中毒

### ふきんは日光消毒を

乾湿状況	大腸菌群			一般細菌数		
	検査枚数	検出枚数	%	100以下	100~1,000	1,000~10,000
乾	22	5	23	0	3 (14%)	10 (45%)
やや湿	12	7	58	0	0	2 (17%)
湿	6	4	67	0	0	6 (100%)
計	40	16		0	3	12 (25%)

(神奈川県川崎市) ふきんのテスト結果

いまさら言ふまでもあります。ふきん、また板、包丁、食器類などの衛生には、よく気をつけましょう。

また、意外な盲点となるのが手です。台所に立つときは必ず手を洗うくらいの心がけを持たないものです。どうなった方法で洗っても、日光で乾燥させると菌は検出されませんが、水道や中性洗剤で洗っても、室内で乾燥したものは、再び検出されます。梅雨期などは煮洗いするか、漂白剤を使って殺菌しますか?

一、清潔

食品を早く調理し早く食べさせること。

どうなったものではなく残さないときは、ふきんと同じく

手で洗って、室内で乾燥した

ものは、冷蔵庫などは新しい物

の最後に貰うようにして、夏場はほど長時間、持ち歩かな

いようにしましょう。

二、じん速

食品を早く調理し早く食べさせることですが、食べられるまではなく残さないときは、ふきんと同じく手で洗って、室内で乾燥したものは、冷蔵庫などは新しい物の最後に貰うようにして、夏場はほど長時間、持ち歩かな

いようにしましょう。

三、加熱と冷却

煮沸消毒は、手軽にできる細菌感染法の一つです。とくに、ふきんはハイキンの裏になりやすいので、よく洗って煮沸消毒をし、日光に干すのが一番です。

また、「冷却」は細菌の増殖を抑えるのに効果がありますが、冷蔵庫を運搬するの

七月、八月の暑い盛りは、食品のいたずらが多く発生します。食品の管理と台所の衛生には十分気をつけましょう。

食中毒の予防は、「にちご」と「にちご」で細菌汚染から守る事に最も効果的です。そのためにも食品を細菌汚染から守ることに過ぎませんが、そのためには、清潔、じん速、加熱と冷却の三原則を忘れないよう

にしたいものです。

まな板の傷の中までは期待できませんから、必ず日光で乾燥させること。

木製のまな板は、傷がつきやすく、吸水性が強いので短時間では乾きません。このため細菌は、傷の中に残っています。また日光消毒ができるときは、ふきんと同じく漂白剤を利用してしません。

まな板の傷の中までは期待できませんから、必ず日光で乾

燥させること。

生活意識の中の空虚感や不満

感の増大、自己統制の弱さ等

青少年の意識と行動の面にも

非行の面にも「飲酒、喫煙、オモロイ嗜好」等が見受けられ

ます。また、学校や家庭で

社会環境の悪化、健全化は、

青少年の健全育成を図る

ためには、家庭、学校、社会

が連携して取り組むことが

大切です。

青少年の健全育成を図る

ためには、家庭、学校、社会

が連携して取り組むことが

大切です。