



～ 食中毒が発生しやすい時期になりました～

東海地方も6月上旬に梅雨入りし、高温多湿の時期になってきました。

この梅雨～夏の間は、冬のノロウイルス感染と並び、食中毒が発生しやすい時期となります。

私たちも利用者の皆さんの食の安全を担保する為に、下記の対応を行っています。

○温かい状態での長時間放置をしません

汁物等はしっかりと加熱をした後、適温で提供します。ウェルシュ菌等の発生予防の為、長時間、そのままの状態で取り置きをすることはしません。

○取り置きする場合には、冷蔵庫にて保管します

食事の盛り付けは出来るだけ、提供する直前に行うよう努めています。また、受診や外出等で食事時間がズれる場合には、冷蔵庫にて保存し、温め直して提供いたします。

○食器はハイター消毒し、乾燥させます

常在菌の付着、繁殖を防ぐ為に、一旦洗った食器をハイター液に浸け、その後に食洗器にて洗浄、高温乾燥させています。

○床掃除もハイター拭きを行っています

食べこぼし等は気が付いた際に拭き取ることは無論、日々の床掃除もハイター液での拭き掃除を行っています。



リハビリセンター白鳥の今をお伝えするニュースを、定期発行させていただきます。

是非、お目通しください。

リハビリセンター白鳥 職員一同