



2020年7月号

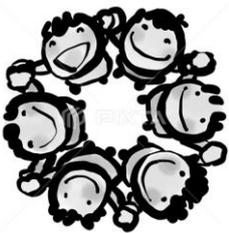
検査室だより

ジメジメ、ムシムシ。梅雨です。洗濯物がカラッと乾かなくて嫌な季節です。でも雨が降らなければ美味しいお米も野菜も育ちません。「雨もまた良し」と思わなくてははいけませんね。

さてさて。コロナの影響で「テイクアウト」が流行っています。「えっ！あんなところも？」というような普段は高くても行けないお店も「お弁当」を始めたりして、私たちの口に入りやすくなっています。そこで問題となってくるのが食中毒です。気温も湿度も上がるこの時期、売る方も買う方も十分に注意が必要です。コロナの影響でお店の存続をかけて始めたテイクアウトのお弁当。食中毒が出てしまえば、まさに「泣き面に蜂」です。なんとしても食中毒は阻止したいです。調理する側の注意としては、マスクや手袋、ヘアキャップ着用は必須です。また、温かい料理は冷ましてから詰めましょう。



「注文があってから調理するので熱くても大丈夫じゃね？」確かに大丈夫な場合もあります。しかし全部がOKな訳ではありません。大丈夫かどうかは菌数検査や経時劣化の検証をしたうえで消費期限を決めなければなりません。食中毒を出さないために細心の注意が必要です。食べる側の注意は何か？「買ったならなるべく早く食べる。」これに尽きます。閉店間際に行ったお店で安くなっているからと2こ、3こ買いがちですが（・・・私だけかもしれません）、食べきれ的分だけを買うようにしてください。調理する側と食べる側、お互いが気を付けて食中毒を防ぎましょう。



県をまたいでの移動が可能になりました。しばらく会えなかった人にも会えるようになりました。しかし「第二波」への懸念が消えたわけではありません。気が緩んでしまいそうな毎日ですがコロナは完全に消滅したわけではありません。マスクをして密を避ける。忘れないでください。

公衆保健協会 検査室

