

# 食品安全教室

9月3日の食品安全教室では、食品表示や食中毒、正しい手洗いについて学びました。

消費期限と賞味期限の違いをクイズを通して考えたり、食中毒を予防する3つの決まり「菌をつけない、菌を増やさない、菌をやっつける」ということについて学んだりしました。また手を洗う前や、ハンドソープでよく手洗いをした後の手の汚れを機械で調べました。食事の前には特に、正しく手洗いをして清潔なハンカチで拭くことで、安全に食事ができることが分かりました。











