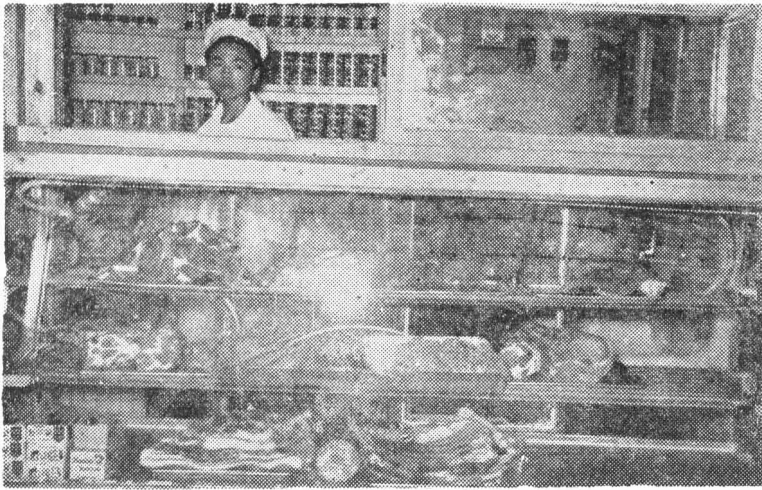


琉球大学学術リポジトリ

家庭における食品衛生の問題

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 外間, ゆき, Hokama, Yuki メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19662

家庭における 食品衛生の問題



こうして衛生管理の行き届いたお店では
ハエやゴミ等の心配がありません

右は内屋

下は漬物屋

むし暑い時候の訪れと共に雨続きの日等どうかすると挿入れや戸棚の物から微臭が鼻をついてくることがありますか。食事の残物がまたたくまに腐敗する高温多湿の季節は又、伝染性の病気や食中毒の起り易い時期でもありますから食事を作る人も頂く人も食品衛生の知識を習め、その被害をより少くしたいものです。社会局の公衆衛生課でまとめられた食物から起る伝染病発生数と食中毒発生数をあげますと細菌性赤痢七十七、アメーバ二十、腸チフス二、詳細不明赤痢四十六、食中毒七十七になつて居ります。この数値は一九五六年に届のあつたものでたけですから被害はもう少し上廻るものと考えなければなりません。これらの被害はすべて口から入る食物によつて起るのでですから飲食物の取扱ひ方に充て気をつけるならば防ぐことが出来ることなのです。家庭に於いて食品衛生上どういう点に留意し



③色粉を買う時認可証のレッテルのはらわれているのを買いますか。

人肥を使用して栽培された野菜類には寄生虫の卵が附着している恐れがあります。欲を申しますと清浄野菜が一般に広く栽培されてる野菜も安心して頂けるような時代が早く来るとよいのですけれども、しかし野菜をよく洗うようにすればいいのです。体の中が寄生虫の住家になつたりしては折角のいい栄養料理も本人は貧血や栄養不良におちいることになりま

す。生で頂ける果菜類は表面をよく洗つて生で頂くとよいと思ひますが、葉菜類はよく洗つて後で熱湯を通した方が安全です。

④野菜をよく洗いますか。

肉類を買う時は冷蔵設備のある所で買いたいものです。高温の季節は肉類は速く腐敗しやすく、蛋白質が分解してプトメインという有毒物質を生じます。これが体内に吸収されますと嘔吐や頭痛やめまい等起しますからアンモニア臭がしたり、うす黒い肉や冷蔵設備のない店の肉は安心できません。

①あなたはどんなお店で買物をしていますか。

私共は毎日いろいろな食品を店に買いますが、その店は清潔な設備の整つた店でしようか佃煮入れの容器は蓋がされているでしようか。手づかみで菓子を数えたりしないでしようか。蓋がしてなければ知らない間に銀蟻が小さい、目に見えない病原菌を運んでこないともかぎりません。直接頂くもの、即ち、菓子、佃煮、漬物は特に清潔に取扱われなければなりません。

②外から持込む恐ろしい敵

赤飯を炊く時、お菓子を作つたりする時に用いる食用色素は各種ありますが、食品衛生法によつて二十一種類が許可色素となつています。それ以外のものは有害でありますから買う時に認可証の有無を調べる事が肝腎です。たまたま黄色の沢庵にオーラミンという有毒な色素が使用されたりします。見た目はきれいですが危険な食品で病人と協力してオーラミンの沢庵を掃除したいものです。又、お菓子のけばけばしい色をつけたのも子供達に食べさせたくないものです。

二、調理の際にしのび込め敵

①調理前、食前には手を洗ひましょう
 仕事をする時いろいろな器物に手をふれますので随分汚されています、あやまつて伝染病の原因を口に運びこまないとも限りません。子供達が土いじりの後でそのまゝおやつを頂いたり主婦が野良仕事から帰つてそのまゝ炊事をしたり致しますと家族の健康は危くなるわけです。必ず石鹼で手を洗つてから調理にかゝりましょう。

②食物を扱う手に傷はありませんか。

手や指に化のうした傷がありますとその化のう菌で食物を汚染して思わぬ失敗を招く事があります。消毒をしてきれいに処置しておくことが必要です。

③巾巾やたわしはいつも清潔にしていますでしょうか。

お茶わんを拭く巾巾や鍋を洗つたわし類が細菌のいゝ繁殖場所になることもあります。毎日石鹼水で洗ひよくゆすいでおきましよう。食器具とも一週に一度は漂白粉で消毒するとういのですが、約百分の一に薄めた水溶液に浸しておきますと完全に消毒できます。

三、食品を汚染する敵

①食品の貯蔵は完全でしょうか。

貯蔵してある食品にはきれいに蓋がしてありますか。きたないねずみやゴキブリや蠅が好んでたかつてきます。食事の残り物は網戸棚か冷蔵庫か蟻帳の中に入れるように心がけましよう。

これらの体には由毒や伝染病を発生させる微生物がひそんでいる事が多いのです。汚染された食物は惜げなく捨て、汚染された食器はさらし粉か又は煮沸消毒を致しましよう。

稲の分けつについて

一有効分けつと無効分けつ

稲の分けつは、草や木の不定芽が密生して枝となるように、株の根もとにあちこちにある芽が偶発的に伸びて分けつとなるのではなく、一定の方式で出てくる。又次々に出る分けつのすべてが穂を着けるとは限らない。即ち分けつの出方には一定の秩序があり、穂を着ける所謂有効分けつと、穂を着生すること

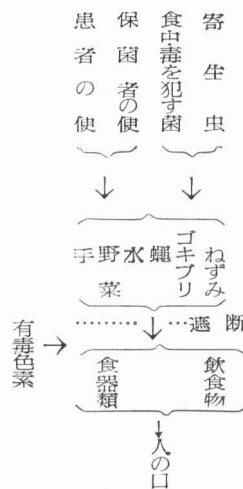
の出来ない無効分けつとは、発生する位置や時期が大体決つている。従つて分けつについて、その発生の順序、時期等を知ることには、合理的な肥培管理を行う上から極めて大切である。

【一】分けつの區別

稲の主稈(中心にある一本の母稈)には唯一定数の節があり、

②水は豊富にしかもきれいでいましょうか。
 水が汚染されると伝染病等流星のように速くひろがります。水にも充分注意し、消毒も必要でしょう。

目に見えない小さな敵がいろいろの媒介物を借りて口の中へしのび込んでくる絶好の季節です。この機会に家庭の食品衛生について充分反省し改良していかねばなりません。以上の話をまとめてみますと次のようになります。



(外同ゆき)

その節に接して左右交互に一個づつの分けつ芽がある。

条件によつて多少の変動はあるが、台中六五号の主稈は大体一五一一七節を有し、その内四一六節は伸長して葉となり、他の一〇節以外は地中であつて相互に密接している。

普通上部の節の分けつ芽は伸長することがなく、下部の密接した節の分けつ芽が伸びて分けつとなる。それ故に上方の伸長する部分を伸長節といい、下部の密接した部分を分けつ節と呼んでいる。

分けつは主稈から発生するだけでなく、主稈に生じた分けつの基部の節の芽も伸びて分けつとなり、更にこのものの基部からも分けつが伸びて来る。主稈から出た分けつを第一次分けつといい、第一次分けつから発生したものを第二次分けつ、更に第二次分けつから出たものを第三次分けつと呼んで區別する。