

みんなで守ろう。子ども達の登下校時の安心と安全を!!

油断大敵！今年は食中毒が多数発生しています！

食中毒に 気をつけましょう！

公益社団法人・奈良県食品衛生協会・葛城支部
河合町食品衛生協会 中和保健所管内

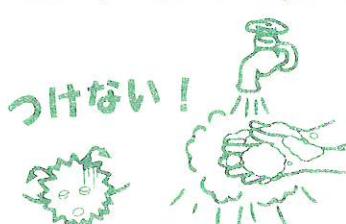


あなたの食生活をまもる

注意

食中毒予防の 3原則

- 1.つけない
- 2.ふやさない
- 3.やっつける



ふやさない！



やっつける！



河合町食品衛生協会役員

会長	松井 義明(つけもと義)
副会長	安本 潤(モンシェリー)
会計	土谷 昌弘(土谷米酒店)
監査理事	漆原 毅(西大和学園)
理事	長岡 唯起(やまと)
"	森嶋 一徳(東洋ペーカリー)
"	岡山 芳大(株牛信)
顧問	中尾伊佐男(中尾酒店)

絶対に生食しないで！
牛肉・豚肉・鶏肉等は

毎月15日
は「食品衛生の日」

●欠かさず行おう 食品衛生の基本は手洗い！

基本は手洗いです。自らが細菌の運び屋にならないように、こまめに薬用せっけんで手を洗いましょう。調理器具もしっかり洗いましょう。



●施設の清潔は自主管理から！

一般に食中毒菌は、室温状態(10°C~40°C)の時、急速に増殖します。(腸炎ビブリオは8~10分で2倍に増えます)冷蔵庫で保存しなければならない食品を買った場合は、帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。



●細菌をやっつける！

加熱して調理する食品は、中心部が75°Cで1分以上、十分加熱しましょう。
調理器具は、漂白剤や熱湯などで定期的に消毒しましょう。

※ただし、食中毒菌が作り出す毒素の中には熱に強いもの(黄色ブドウ球菌が作り出すエトロトキシンなど)があるため、加熱したから大丈夫という過信は禁物です！

当協会では、只今「手洗いチッカー」を使って手洗いの出前講習会をいたしております。
小学校・幼稚園・保育所・料理クラブ等々の方々、お気軽にお問い合わせ下さい。

河合町食品衛生協会 事務局

0745-32-0706

みんなで守ろう。子ども達の夏休みの安心と安全を!!