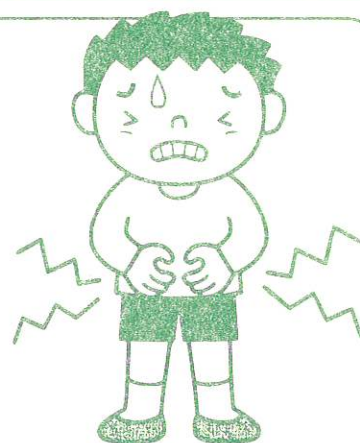


みんなで守ろう。子ども達の登下校時の安心と安全を！！

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

みんなで守ろう。子ども達の夏休みの安心と安全を！！

注意

食中毒予防の 3原則

1. につけない
2. ふやさない
3. 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 ㈱〉
副 会 長	安 本 潤 〈モンシェリー〉
会 計	森 嶋 一 徳 〈東洋ベーカリー〉
監 査 理 事	漆 原 毅 〈西大和学園〉
理 事	土 屋 昌 弘 〈土屋米酒店〉
"	長 岡 唯 起 〈や ま と〉
"	岡 山 芳 大 〈㈱ 牛 信〉
"	梅 野 美 智 代 〈河合町議会議員〉
顧 問	中 尾 伊 佐 男 〈中 尾 酒 店〉
相 談 役	岡 山 日 出 男 〈㈱ 牛 信〉

牛肉・豚肉・鶏肉等は
絶対に生食しないで！

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℃～40℃)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℃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！



はやくたべてね



当協会では、只今「手洗いチェッカー」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