

梅雨時から夏にかけては、例年食中毒が特に発生しやすい時期です。
食中毒予防の基本を守り、この夏を元気で過ごしましょう。

食中毒に気をつけましょう！

食中毒予防の3原則

- <清潔> **細菌をつけない！**
洗う・分ける・包む、を忠実にを行う
- <迅速・冷却> **細菌を増やさない！**
冷凍・冷蔵・室温で長く放置しない
- <加熱> **細菌をやっつける！**
中心まで加熱・調理器具の殺菌を忘れずに行う



<食中毒防ぐポイント>

1. 家庭での保存

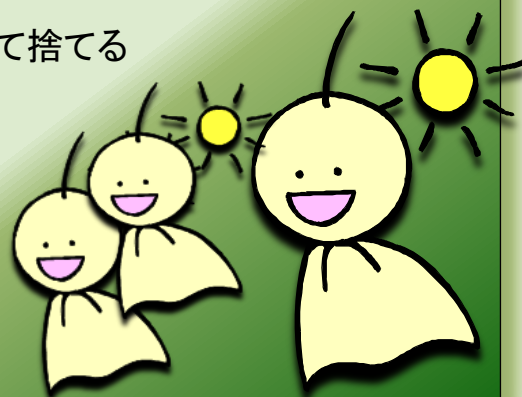
- ・肉、魚、卵などを取り扱うときは、必ず手を洗う
- ・冷蔵や冷凍に必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍室に保管する

2. 調理

- ・調理前に石けんで丁寧に手を洗う
- ・包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々に使い分けると安全

3. 残った食品

- ・清潔な容器に保存する
- ・保存して時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる



「地域のお茶の間」皆様のご来場をお待ちしています。

●6月28日(金)10時から15時

場所 みまもり隊事務所



●江戸川みまもり隊事務所

江戸川1-46(社会福祉法人 江東園となり)

江東園熟年相談室 03-3677-4631

<新メンバーの紹介>

鳥羽山 晟

みまもり隊でみまもり、
将来は自分もみまもり
隊に見守られたい

<連絡先>代表

伊久美 明