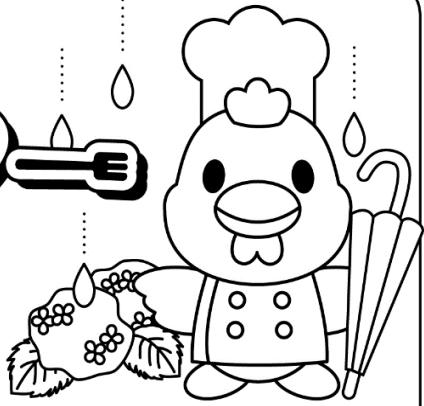




しょくいんレターニュース

梅雨の時季がやってきました。雨が続き、ジメジメした気候は食中毒の原因となる細菌の繁殖が活発になります。食品の取り扱いに十分気をつけて食中毒を起こさないように注意しましょう。



食中毒に注意



腹痛や下痢、嘔吐などの症状が急に出たことはありませんか？そんなときに疑われるもののひとつが「食中毒」です。

食中毒は気温が上昇し、湿度が高くなる今の時季から発生が多くなっていきます。食中毒予防について家庭で実践できるポイントを紹介します。

Point ① 食品の購入

寄り道せずに、
持ち帰りましょう

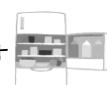
- ・生鮮食品は新鮮なものを購入する
- ・表示のある食品は、消費期限などを確認する
- ・温度管理の必要な食品の購入は買い物の最後にする



Point ② 家庭での保存

冷蔵庫は10°C以下
冷凍庫は-15°C以下

- ・持ち帰った食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる
- ・肉や魚などは、他の食品にドリップがかかるないようビニール袋などに入れる
- ・冷蔵庫の扉の開閉はできるだけ控える
- ・冷蔵庫は7割以下、冷凍庫は7割以上の収納で効率よく冷やす



Point ③ 下準備

こまめな手洗いを
しましょう

- ・調理器具やスポンジ、ふきん等は洗剤でよく洗う
- ・生の肉や魚を切ったまな板や包丁は洗ってから熱湯をかけて消毒する
- ・冷凍された食品の解凍は常温放置せず、冷蔵庫や電子レンジで行う



Point ④ 調理

台所は清潔にして
使用しましょう

- ・冷蔵・冷凍食品を長時間常温放置しない
- ・加熱して調理する食品は十分に火を通す
- ・電子レンジを使う場合は均等に熱が通っているか確認する



Point ⑤ 食事

食事の前にも必ず
手洗いをしましょう

- ・盛付けは清潔な器具や食器を使う
- ・温かく食べる料理は温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておく



Point ⑥ 残った食品

時間が経ったり、少し
でも不安に思ったら、
捨てましょう

- ・清潔な保存容器に保管する
→早く冷えるようにできるだけ浅い容器に小分けに入れる
- ・残った食品を温め直すときは十分に加熱する(目安は75°C以上)



新型コロナウイルスに対する 当社の対応について

新型コロナウイルスに関する影響が続く中、当社におきましても日々より一層の衛生管理を行っております。従業員および同居の家族の健康状態の把握や毎日の検温、手洗いの徹底、マスクの着用、消毒の実施等を行い感染防止に努めています。
また感染または感染の疑いがある場合につきましては、会社独自のガイドラインに沿い、行政・保健所の指示に従って対応致します。

今月使用予定の地場産野菜：大根・玉ねぎ

当社オリジナルキャラクターの
待ち受け画面がダウンロードできます！



YASUDA Co., Ltd.

