**食中毒を予防しよう！**

**～お願い～**

　梅雨を前に、食中毒の予防に注意が必要となってきました。手洗いの励行や食品の保管などに注意していただき健康管理には十分注意しましょう。

**手洗いがもっとも大切です！**

＊裏面に手洗い方法を記載しているのでご参考下さい

**消費期限は必ず守りましょう！**

＊消費期限の表示をご確認下さい

**食べ残したものはすぐに捨てましょう！**

**飲み残したものは当日には捨てましょう！**

＊開封した日には飲んでしまうか、

飲み残した場合は捨てるようにしましょう

****

**食中毒を予防しよう！**

**～お願い～**

**冷凍冷蔵庫は万能ではありません！**

食べかけの食品は冷凍冷蔵庫に入れないで下さい。

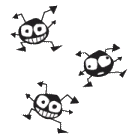
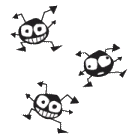
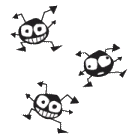
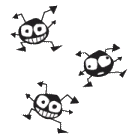
**自分の食べれる量に合わせて食べましょう！**

手作り食品（惣菜、差し入れ等）は、おいしくても、その時に食べきれない量は、もらったり買ったりしないようにしましょう。

**炊き出しはすぐに食べましょう！**

炊き出しは保管できるものではありません。食べ残したものは捨てましょう。食べれる量だけにしましょう。

食品の保管方法や天候や気温湿度によっては、食品の劣化がすすみます。消費期限が切れていなくても、見た目や臭いがおかしいと思った時は、食べないようにしましょう。



**食中毒予防には、手洗いが大事です！**

　食事の前、トイレの後はハンドスープでよく洗い、ペーパータオルで拭き、消毒液で消毒しましょう。

****