

# 食中毒に 気を付けて!

油断しないで!!  
一年中起きています



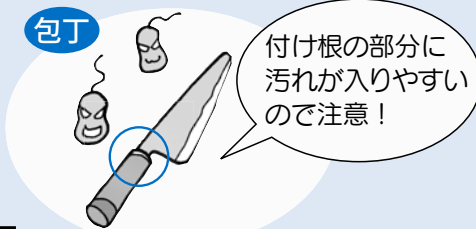
## 家庭内での食中毒予防の3原則



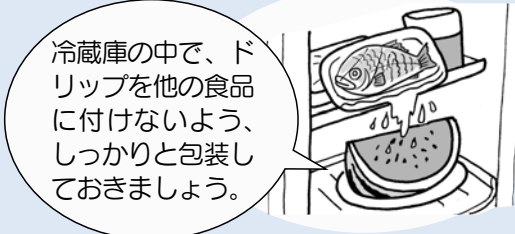
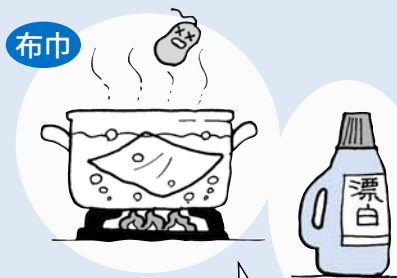
## 1 つけない —清潔・消毒—

- 手洗いはしっかりしましょう。
- 調理器具も清潔に。
- 肉や魚からこぼれた水分（ドリップ）にも注意を。

包丁



布巾

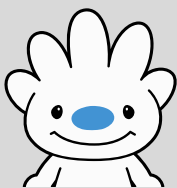


細菌は湿った場所が大好きなので、定期的に煮沸や漂白をして消毒しましょう。

## こんなときは、手稲保健センターへ

保健センターでは、地域の方々の食中毒予防の取り

### 窓口でのアドバイス



保健センター2階の窓口で相談できるよ。

町内会が主催するお祭りなどの出店で扱う食品について、食中毒を防ぐための注意点や、安全なメニューについてのアドバイスをを行っています。

町内会のお祭りで食品を出したいんだけど、どんなことに気を付けたらいいんだろう？



安全なメニュー

衛生的な取り扱い



### 講師の派遣



食中毒予防のポイントについてもっとみんなに知ってもらいたんだけど...

お祭りや大学祭などの出店者を対象とする食品衛生講習会に伺って、提供メニューなどのチェックやアドバイスをしています。



▲食品衛生講習会の様子

## お店でもこんな取り組みをしています

手稲区の飲食店や食品の製造・販売業者などで作る**手稲食品衛生協会**は、「食品の安全は自らの手で守ろう」をスローガンに、食中毒の発生防止に取り組んでいます。

会員店舗を回って、食品の取扱方法などの衛生指導や、街頭PRを行っているほか、さまざまな地域活動にも貢献しています。



▲『あいくる』での街頭PRの様子