

警戒！『食中毒』

食中毒の発生は、私たちの身体に重大な影響を与えるばかりではなく、積丹町の基幹産業の一つである商工観光産業や、他の産業を含めて町全体が計り知れないダメージを受けることになります。

家庭や事業所など、町をあげて「食中毒」の予防に努めましょう。

《食中毒予防のポイント》

1 食品は、新鮮な物を選ぶ

※ 新鮮な物を食べきれる量だけ（表示をチェック）買う。

2 食品の保存は、冷凍・冷蔵を上手に使い分ける

※ 食品の状況により、詰めすぎないようにする。

3 清潔・加熱を心がける

※ ほとんどの菌は、十分な加熱により排除できます。

4 台所や調理器具はいつも清潔に

※ 台所、調理器具は食中毒予防の基本です。

☆ 特に、食品を不特定多数の方に販売・提供している事業者の皆さんへ！

- ・ 食中毒が発生した場合、町内外の複数の被害者に及ぶことが多いこと。
 - ・ 被害者への補償、謝罪等の対応が免れないこと。
- などを再認識しましょう。

「忙しい」ことで手を抜いてはいませんか！

〔 夏本番です。今一度、気を引き締めて！ 〕

（積丹町役場住民福祉課）