



ペットボトル使用上の注意

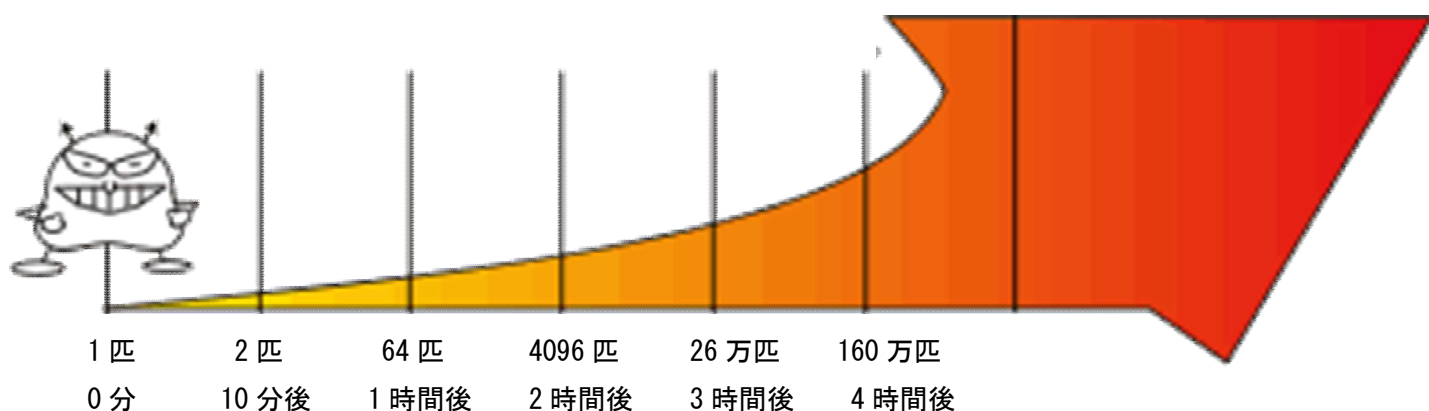


1 度で飲みきれない場合は、**直接口をつけません。**

口をつけると、口腔内の雑菌が移ったり唾液がペットボトル内に入ったりします。

紙コップ等について飲むようにしましょう。

開封時，キャップを触る時にも，注ぎ口辺りに触れないよう気をつけましょう。**手の雑菌**がつきます。



開封した飲料は **開封した日時・(名前)** を書いて
冷蔵庫に保管しましょう。冷蔵庫に保管していても
開封後 24 時間過ぎたら捨てましょう。

食中毒に気をつけよう！

～食中毒の予防～

◇ 食中毒って…！？

食中毒は、食べ物や飲み物と一緒に口から入った大量の食中毒菌や有害な物質などが原因で起こります。

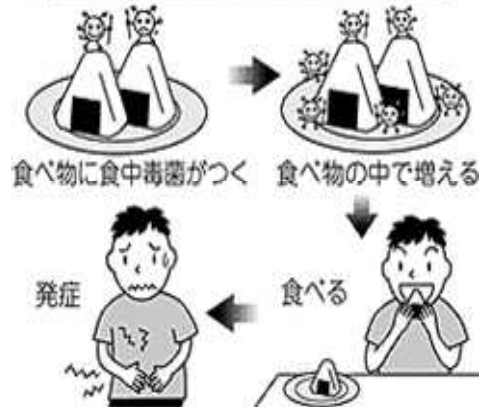
食中毒を起こす細菌が食べ物の中で増えていても味や匂いは変わりません。



＜主な症状＞

- 吐き気
- おう吐
- 腹痛
- 下痢

食中毒が発生する仕組み



◇ 食中毒予防の3原則

つけない	☆手洗い ・食事の前 ・調理中に肉や魚をさわった後 ・トイレに行った後 ・ゴミ箱にさわった後 ・動物にふれた後 	☆包む ・食品は、ラップやふたなどをして保存する。
増やさない	☆温度に注意 ・食品は冷蔵庫や冷凍庫に入れる。 （長時間室温に放置しない） ・詰め込みすぎには注意。 ・停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控える	☆できたてはすぐに食べる ・特に惣菜やお弁当などは、早めに食べきりましょう。 
やっつける	☆しっかり加熱 ・食品の中心までしっかりと。 	☆調理器具は清潔に ・生肉を切った後のまな板や包丁は、しっかり洗う。 （熱湯消毒がおすすめ。） 