

### 安全運転目標 6月

ジメジメとした梅雨入りになります。体調に気を  
つけ、水分(あまり冷たい  
のは避けて)を取ろう。

黄色信号無理して渡ら  
ず、青に変わるまで待つ  
て安全を心掛けよう。



### ヒヤリハット情報

#### 発生状況

鼻の吸引をする際、口腔内のカテーテルを使用  
してしまっただ。

#### 原因と対策

以前は容器に口用と鼻用のカテーテルが入って  
いたが、この時は鼻用のカテーテルが別の場所に吊り  
下げられていた。洗浄との兼ね合いで場所が変わる  
ことを知らなかったため見つけられなかった。わか  
らない事があったらその都度連絡し、わかる人に聞く。

### わくわくリラクゼーションマッサージ6月予定表

住 所：千葉市中央区長洲 2-13-6

営 業 時 間：13:30 ~ 16:00

最終受付時間：15:30

料 金：15分 500円



皆様のご来店お待ちしております！  
ポイントカード等もござい  
ますのでお気軽にお申し出  
ください。

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	31	1	
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

※黄色が営業日 ※赤が休業日

## 食中毒予防の三原則

### 3つのポイント！

## 食中毒の原因菌は「つけない」「増やさない」「やっつける」

#### ① つけない＝洗う！分ける！

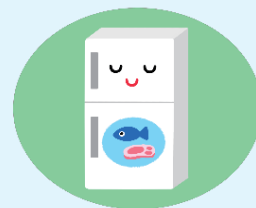
手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを  
食べ物につけないように、調理を始める前は必ず石鹸で手を洗いましょう。  
また、生肉や魚などから、加熱しないで食べる野菜などへ細菌が付着し  
ないように注意しましょう。



#### ② 増やさない＝低温で保存する！

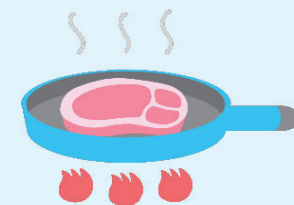
食べ物に付着した細菌を増やさないために低温で保存することが重要  
です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く  
冷蔵庫に入れましょう。

なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫  
を過信せず早めに食べることが大事です。



#### ③ やっつける＝加熱処理！

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚は  
もちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心ま  
でよく加熱することが大事です。中心部を 75℃で 1 分以上加熱するこ  
とが目安です。



自宅で調理したり店頭で購入した弁当は、温かいところに置いておくと細菌  
が増えてしまいます。

冷蔵庫やなるべく涼しいところに保管して、早めに食べるようにしましょう。  
長時間持ち歩くときは、保冷剤や保冷バッグを利用しましょう。

ペットボトルも一度口を付けると細菌が増えてしまうので、コップを使用し  
たり、冷所に保管してできるだけ早く飲み切るようにしましょう。

