



食中毒予防セミナー

食中毒予防は……【付けない、増やさない、殺す】3原則！！

夏場にむけて細菌は増殖します。ご家庭でも役立つ予防対策！

1. 付けない

原材料は清潔なものを使用し、施設・設備は清潔に保ち、調理・加工は清潔な器具を使用し、清潔な従事者により食品を取り扱う。

2. 増やさない

調理・加工は迅速に行い、計画的な仕入れ・先入れ先出しを行い、設備の能力に応じた調理・加工をする。また、冷却をして細菌の活動を抑える。

3. 殺す

加熱をして、細菌を死滅させる。



講 師 富山市保健所から講演講師
開催場所 ボルファートとやま 4 階「翡翠の間」
富山市奥田新町 8-1 TEL 076-431-0539
参加費は無料です
(駐車場は富山北モータープールをご利用ください)
開催日時 2010 年 5 月 28 日 (金) 13 時 30 分～(約 1 時間)
締 切 日 2010 年 5 月 24 日 (月) 下記の申込書に記入の上
FAX で申込ください。

申込書 (FAX でお申し込みください)

氏 名		男 女	連絡先	—	—
勤務先					
住 所					

<申込先> 富山県労働者福祉事業協会 事務局

〒930-0857 富山市奥田新町 8-1 (ボルファートとやま 6 階)

TEL 076-431-0539 FAX 076-431-0510