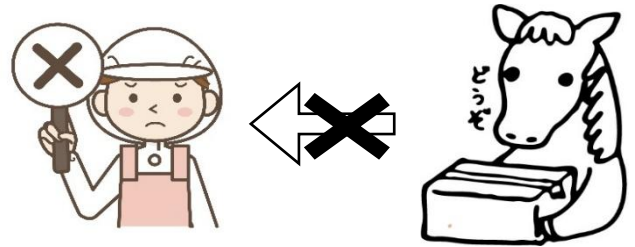


- 食中毒・感染症対策 ～ダンボールの取扱いについて～ -

愛知県一宮市にある弁当製造会社が製造した弁当を食べた幼稚園児ら約500人が、下痢や嘔吐などの症状を訴え、一部の患者からノロウイルスが検出されました。市は食中毒と判断し、会社が運営する施設に対して営業停止の処分を行いました。これ以外にも、全国的にノロウイルスによる食中毒が多発しております。ノロウイルスの予防は、基本手洗いになります。しっかりと手洗いをして食中毒を防いでください!

ダンボールを厨房に持ち込んだり、保管したままにしていますか?

- 配送時に倉庫の中やトラック、屋外にさらされた可能性のあるダンボールはとても汚れています。
⇒ 厨房内への持ち込みは避けましょう。



- 一見きれいに見えるダンボールでも、厨房内での保管はやめましょう。
⇒ ダンボールの下や隙間にゴキブリなどの衛生害虫が住み着き 卵を産み付けることで、大量発生の原因にもなります。



ゴキブリなどの害虫がダンボールの隙間に住み着いて、卵を産み付けてしまう恐れがあります!

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>