



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
開催場所

富山市保健所から講演講師
ゴルフアートとやま 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
締 切 日

2010年5月28日(金) 13時30分～(約1時間)
2010年5月24日(月) 下記の申込書に記入の上
FAXで申込んでください。



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 (ゴルフアートとやま 6階)
TEL 076-431-0539 FAX 076-431-0510