



4月に入ると気温がどんどん上がっていきますね。みなさんもお存じの通り、暖かい環境に置かれた食品は、菌の増殖が低温環境よりも早く、腐敗しやすくなります。今から意識を高め、食中毒対策をしましょう

▼ 食中毒予防の3原則

1. つけない 2. 増やさない 3. やっつける

詳しくは、2018年10月号をご覧ください



今の対策で大丈夫ですか？

効果的な対策を実施できていますか
決められたルールは守られていますか



ルールが決められていても…

「適切な効果が得られない」

「外国人労働者へ正しく伝わっていない」

「守っていない従業員がいる」

「作業に支障が出るのでルール通りに実施できない」

従業員が食品衛生教育が重要です。

- ・正しい知識が身につく、効果的なルール作成につながります。
- ・従業員の意識が向上し、ルールを守ることへの重要性に気づけます。

スズカ未来では、食品衛生教育セミナーの開催、

手洗い・洗浄殺菌マニュアル作成などのご相談を受け付けております。

各種マニュアルについては外国語対応(7ヶ国語)も可能ですので、

ぜひお問い合わせください！



お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

SUZUKA 株式会社スズカ未来

