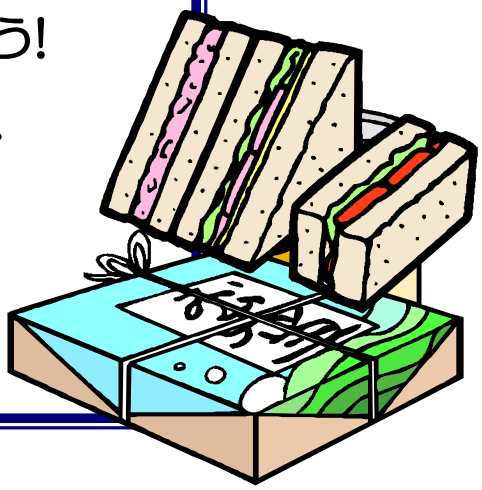
# 食中毒にならないために

**危険：食べ物のニオイや色、味に変化がなくても食中毒菌が増えている場合があります！**

◎お弁当やそうざい、おにぎり、サンドイッチなどは、配られたら早めに食べましょう!

◎すぐに食べることができない場合には、なるべく涼しい場所に置きましょう。

◎夏場には、長くても１時間を目安に食べ切り、残りは捨てましょう。



食品の期限表示を確認しましょう！
消費期限が切れていたら、食中毒防止のため、食べないようにして下さい！

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

**消費期限　：　食べても安全な期限**

（弁当、パンなど劣化が早い食品）

**賞味期限　：　おいしく食べられる期限**

（ハム、缶詰など劣化が緩やかな食品）

**★未開封の状態で保存方法に従った場合★**

例）10℃以下で保存した場合◎日まで

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

泉区災害対策本部
地域防災拠点運営委員会