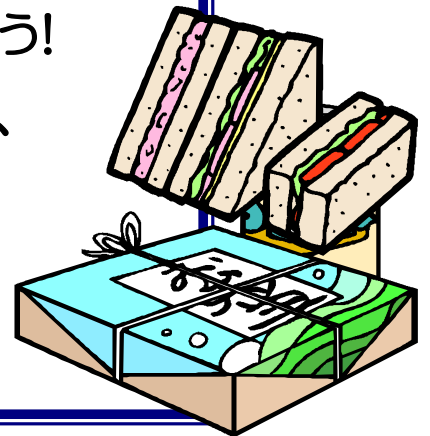


食中毒にならないために

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)

★消費、賞味期限は**未開封の状態**で保存方法に従った場合に有効です

★例) 10℃以下で保存した場合◎日まで



開封したら
期限前でも
早めに食べて
下さいね！



※ 食物アレルギーのある方は、拠点スタッフまで遠慮なくお申し出ください。
対応食について、区災害対策本部に対応を要請します。

金沢区災害対策本部
地域防災拠点運営委員会