

夏の食中毒に注意!



食中毒は、有害な微生物（細菌やウイルス）に起因する健康被害です。毎日食べている家庭の食事でも発生しています。普段、当たり前に行っていることが、思わぬ食中毒を引き起こすことがあります。

食中毒を防ぐため、3原則を守って安全に食事を楽しみましょう!

食中毒予防の3原則

1

菌をつけない

手洗いや調理器具の洗浄、殺菌を行いましょう



2

菌を増やさない

適切な温度で保管し、調理後は速やかに食べましょう



3

菌をやっつける

食品は、しっかり加熱して食べましょう



ウイルスは、ごくわずかな汚染によって食中毒を起こします。ウイルスを食品に「**つけない**」「**増やさない**」「**やっつける**」を確実に実行するためには、調理器具、調理環境などの調理場全体がウイルスに汚染されていないことが重要になりますので、十分気をつけてくださいね。

令和5年8月31号

スポーツキュアセンター
横浜・健志台接骨院

患者さんへのお願い

- ・体調が優れない方、咳や喉の痛みがある場合は来院をお控えください。
- ・来院の際には、こまめな**手洗いおよび手指消毒**をお願いいたします。

8月の診療について

- ・8月7日～13日は本学の夏季休業期間のため休診になります。
- ・診療状況につきましては、キュアセンターInstagramまたはFacebookにて掲載しておりますのでご確認ください。

◇日曜・祝日の診療について

手技による施術はございませんが、その他の診療は通常診療と同様に柔道整復師が行います。

Follow Me! SNS



Instagram, Facebookで様々な内容をアップいたしますので、是非フォローしてお待ちください!

横浜・健志台キャンパス 3号館1階

TEL : 045-479-6262