

食中毒予防・感染症対策 ～翔陽祭に向けて～

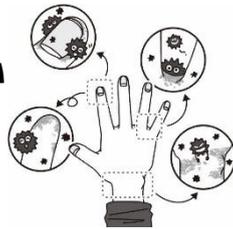
翔陽祭に向けて、各学科やクラス、委員会、文化部で準備を進めていることと思います。コロナウイルスやインフルエンザなどの感染症対策はもちろん、模擬店での食中毒にも十分に気を配って、思い出に残る翔陽祭にしましょう！

食中毒を予防しよう！

食中毒予防の三原則

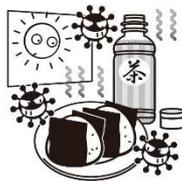
○ 細菌を食品につけない

- ・入念な手洗いを！
- ・素手で食品に触らない



○ 細菌を増やさない

- ・購入後はなるべく早く食べましょう



○ 細菌を殺す

- ・しっかりと加熱をしましょう



食中毒に気をつけて



感染症対策のために・・・

基本的な対策

- ★ 当日の朝は必ず体温測定と体調のチェックをしましょう。
- ★ 発熱や風邪症状で体調が万全でない場合は無理をせず休みましょう。医療機関への受診もお願いします。

出店する人の対策

- ★ こまめな手洗い、
- ★ ビニール手袋、マスクの着用
- ★ 調理中にトイレに行った後は必ず手洗い・アルコール消毒を
- ★ 体調不良（特に下痢など）の症状がある場合は模擬店への参加を控える

お客さん側の対策

- ★ 飲食の前には必ず手洗い
- ★ 購入した食品を複数人でシェアしない！
- ★ 箸やスプーンの使い回しをしない！
- ★ 購入したものは時間をおかずに食べる

一人一人が気を付けて、
楽しい翔陽祭の思い出となるように
みんなで盛り上げましょう！