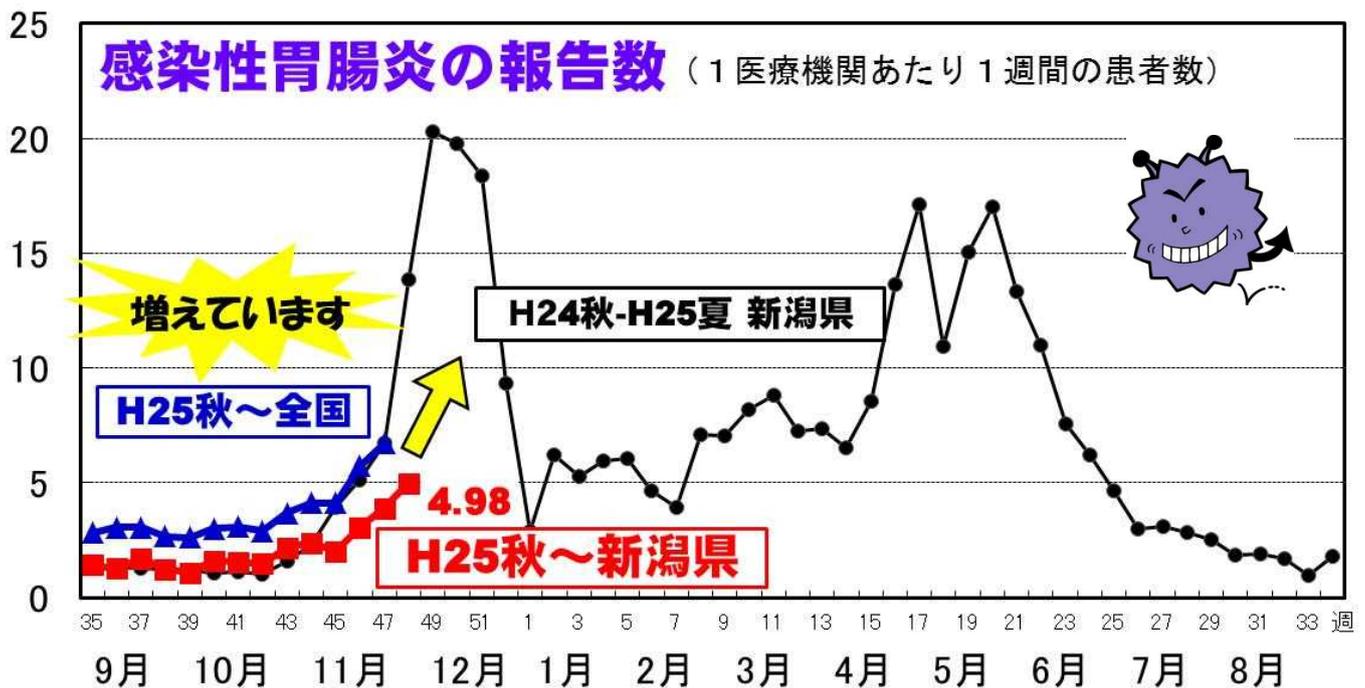


ノロウイルスを防ぎましょう

! ノロウイルス等による**感染性胃腸炎**が例年 冬から春にかけて流行します。



ノロウイルス食中毒予防ポイント



- ① **手洗い**・・・トイレ後や調理前に、流水と石けんで
- ② **調理者の健康管理**・・・おう吐や下痢症状があるときは、調理を控えることが重要です
- ③ **加熱調理**・・・加熱用食材は中心部まで十分加熱 (目安は85～90℃で90秒以上)

景品表示法^{*}では良い商品・サービスを 安心して選べる環境を守ります

※)正式名:不当景品類及び不当表示防止法

【禁止されている不当表示の例】



国内有名ブランド牛の肉であるかのように表示していたが、実際はブランド牛でない国産牛肉だった。



健康食品に「栄養成分が他社の2倍」と表示していたが、実際には同じ量しか入っていなかった



違反事業者に対しては、国が違反行為の差止めや再発防止を命じることができます。この命令に従わないと罰金などが課せられます。