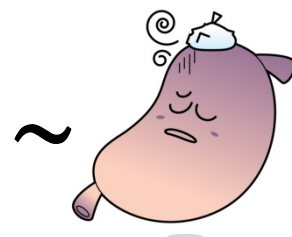
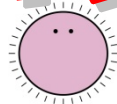


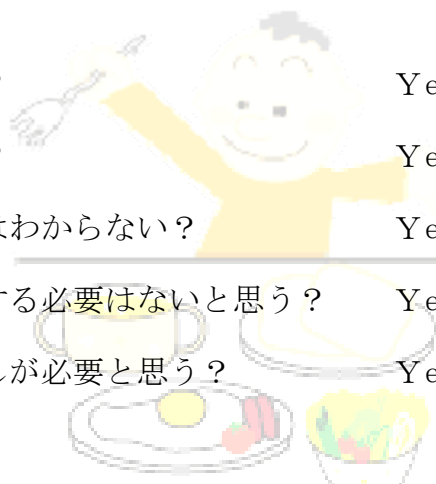
～ 検便で防ごう 

集団食中毒



ご存知の様に近年、飲食店における食中毒の記事が世間を騒がせており、発生すると、御客様に与える被害とその飲食店に関連する企業の信頼性への多大な影響は、企業の死活問題にまで及びます。そこで下のセルフチェックにて、自施設の状況確認をしてみましょう。

- ① 検便検査をする必要はないと思う？ Yes • No
- ② 検査日と回数は特に決めていない？ Yes • No
- ③ 食材加工搬入業者の検査実施状況はわからない？ Yes • No
- ④ アルバイトやパートの方は検査をする必要はないと思う？ Yes • No
- ⑤ 現在の検査菌種や価格などの見直しが必要と思う？ Yes • No



※ 如何でしたか？

一つでも“Yes”があると、危険が迫っている可能性があります！！



不安で気になる事がありましたら是非、下記連絡先までお電話下さい。

当社担当者が丁寧に対応させていただきます。



◆ 埼玉県保健医療部食品安全課による調査結果報告


病原体別食中毒発生状況



(平成 22 年 3 月 19 日現在)

(件数)	平成 18 年	平成 19 年	平成 20 年	平成 21 年	平成 22 年
腸管出血性大腸菌	1	0	1	1	0
サルモネラ	4	4	3	3	0
赤痢	0	0	0	0	0
腸炎ビブリオ	1	1	1	1	0
カンピロバクター	6	7	10	12	0
ノロウイルス	4	10	12	8	6



 「全ては人の為に」
日本医科学研究所

〒337-0043 埼玉県さいたま市見沼区大字中川 1138-5 1F

TEL (048) 682-3312 (代) FAX (048) 682-3314

URL : <http://www.nlabo.co.jp> e-mail : info@nlabo.co.jp

ご連絡お
待ちして
おります

