

食肉を扱う皆様へ

8月1日～31日は食肉衛生月間です。

清潔な手指

食肉を扱う前、トイレ後は手を洗いましょう！
爪は短く！指輪・時計は、はずしましょう！

清潔な服装

専用の清潔な帽子・作業着・マスク・長靴を着用しましょう！

大切な
「5つのキーワード」
安全・安心な「食」を
提供しましょう！

衛生習慣

手洗い、機械・器具の消毒等の習慣を身に付けましょう！

健康管理

手や顔に傷・化膿創、下痢・発熱等がある場合は食肉を扱わないようにしましょう！

責任感

食肉を衛生的に扱い、安全安心な『食肉』を消費者に提供し、責任と義務の重大さを自覚しよう！

食中毒にも
気を付けよう！



食肉衛生を守ることは人の命も守ります。