

マリン通信

6月号
1306025

広中央店調剤

こんにちは。
マリン通信初登

場~!! 広中央店調剤事務の橋本小百合です。私は旅行するのが大好きで、先日2泊3日で東京ディズニーランド・ディズニーシーへ行ってきました。30周年という事もあり人・人・人!!でしたが、一歩園内に入れば夢の国です~☆ミッキーや色々なキャラクターに会うとやっぱりテンション上がりますね(笑) 30周年記念パレード【ハピネス・イズ・ヒア】は、大人気キャラクターが勢ぞろいっっ!! 衣装もゴールドで可愛かったですよ~(^ω^)。気づけばルンルン♪で飛び跳ね、キャラクター達に必



死に手を振っていました☆(笑) 期待以上にとても楽しくハッピーになりました。アトラクションは、ほとんど2~3時間待ちでした(´_`) 私のオススメはディズニーシーにある『タワーオブ・テラー』です。暗闇の中をハイスピードで急上昇・急降下する

アトラクション!! 絶叫マシンが大スキな私にはたまりませんっ☆ミッキーやドナルド達と写真も撮れ、とっても楽しい旅行になりました♪ 6月は友達と福岡へ行ってきました。ヤフードームで行われるEXILEのライブに参戦します☆大スキなTAKAHIRO(イケメンのボーカル(笑) 会えるのでとっても楽しみです\(^o^)/



広中央店

こんにちは。マリン薬局広中央店の河野です。6月になり、雨と湿度の多い嫌な季節が始まりました。夏に向かうこの季節、不快害虫も多くなる、おっくうな今日この頃です。さて皆様、食中毒のイメージは夏の暑いときから起こると思いませんか?あながち間違いではありませんが、実は季節は問わず年間を通して発生しています。ただし、**6月から9月の間に年間の6割**が発生しています。その原因のほとんどが、「**細菌性食中毒**」です。温度・湿度が食中毒菌増殖に最適な気候だからです。



「**食中毒予防の3原則**」を守り、食中毒を防ぎましょう。

①つけない

■食品衛生の基本は「手洗い」、調理や食事の前に必ず手を洗いましょう ■食品の保管中、調理中に食品同士で汚染をしないように、食品ごとに区分して、容器に入れ保管しましょう ■調理に使用する器具は、清潔なものを使用し、食品の種類ごとに使い分けをしましょう ■清潔な容器に盛り付けましょう

②増やさない

■新鮮なものを購入し、出来るだけその日のうちに食べましょう ■食品は適切な方法、温度で保管します ■調理後の食品は出来るだけ早く食べましょう ■残った食品の取り扱いには特に注意しましょう。時間がたち過ぎたら、思い切って捨てましょう。

③殺す

■加熱して調理する食品は、十分に加熱しましょう

嫌な季節、体調まで壊すことはありません。「食中毒3原則」を実行してこの期間をみんなで乗り越えましょう。

