



新人歓迎会

in 舞スタ

4月14日舞スタにて、新人歓迎バーベキュー大会を開催いたしました。総勢55人の方に参加していただきました。当日は非常に風の強い中でしたが、準備から片付けまで問題なく終わることができました。参加してくださった皆様、準備にご協力いただきました皆様、ありがとうございました！今年入社した新人のインタビューをお送りします!!



— 田嶋文也さん —

新人歓迎会を開いていただきありがとうございます。参加させていただき、名前を早く覚えなければならなかったと思います。



— 松井政樹さん —

多くの先輩方と話すことが出来、また外注さんと話すことが出来てよかった。最初はこの会社でやっていけるのか不安だったが、この歓迎会に参加し、安心できた。



— 渡邊栄一さん —

歓迎会を開いていただきありがとうございました。引馬部長に焼いていただいたホタテが特に美味しく印象に残っています。



— 吉永あいさん —

新人歓迎会を開いていただきありがとうございました。参加して、多くの社員の方と話が出来、また外注さんを知ることが出来ました。



梅雨突入！その前に「食中毒」について知っておきませんか？



今年もジメジメとした梅雨がやってきます。暑い夏を健康に迎えるためにも、ここで梅雨の時期に起こりやすい健康被害である「食中毒」について、気をつけるべき予防のポイントを挙げていきたいと思います！

まず、そもそも「食中毒」って何？という人のために簡単に説明すると…。食中毒とは、原因となる細菌、またはその細菌から出される毒素に汚染された食品を口にする事で引き起こされる中毒症状の事をいいます。引き起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」ですが、梅雨の時期に気をつけたいのは細菌による食中毒です。最近ニュースなどでよく耳にする「アニサキス」も取り上げます！

○予防のポイント

1. 清潔にする
 - ・ 手洗いを習慣づける
 - ・ 調理器具等を清潔に保つ
 - ・ アルコール消毒をする
2. すばやく対応する
 - ・ すぐに冷蔵庫へ保存する
 - ・ 長期に渡って保存しない
3. 冷却/乾燥/加熱をする
 - ・ 空気を含まないようにラップをかけて冷却保存する
 - ・ 加熱調理は約75度以上で1分以上行うのが好ましい

○アニサキスによる食中毒の予防ポイント

アニサキスはサバ、アジ等の魚介類に寄生する寄生虫（線虫）の一種です。

1. 新鮮な魚を選び、内蔵がある場合は速やかに取り除く
2. 内蔵を生で食べない
3. 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

以上、ほんの一部の紹介でしたが日頃から気をつけて梅雨を乗り切りましょう！！