

平素は大変お世話になりまして、ありがとうございます。
 今年も皆さまに少しでもお役に立つ情報をお届けできればと思っております。
 今回は、秋にこそ気を付けたい「食中毒」の危険性についてお伝えします。



夏はもちろん、秋でも食中毒に注意が必要です！

食中毒を気にすべき季節って夏じゃないの？いえいえ、実は食中毒の発生件数が年間で一番多い季節は9月から10月にかけての秋なんです。夏バテや猛暑で体力、免疫力が下がっているところに急激な気温の低下などの環境の変化などで体調を崩しやすいことや、東北の秋の代名詞ともいえる芋煮会を始めとする行楽イベントでの野外での食事機会が増えること、そして真夏が終わったという気の緩みなど……。意外にも食中毒の危険が高まりやすい季節が秋なのです。

芋、栗、秋刀魚！ぜひ、夏以上に食中毒に気を付けて、美味しい秋を安全に味わってくださいね！

【食中毒を防ぐための3原則】

① つけない	<ul style="list-style-type: none"> ・「洗う」、「分ける」ということ ・調理前や食事前の十分な手洗い、調理器具の洗浄、生肉や生魚は菌が広がらないように他の食品と分けて保管しましょう。
② 増やさない	<ul style="list-style-type: none"> ・「低温で保存する」ということ ・冷蔵庫や冷凍庫を上手に活用しましょう。
③ やっつける	<ul style="list-style-type: none"> ・「加熱処理をする」ということ ・多くの細菌やウイルスは熱に弱いので、中心部を75℃で1分以上加熱することを目安に加熱しましょう。

企業型確定拠出年金の導入支援サービスを始めました

確定拠出年金制度とは、毎月拠出された一定の掛金とその運用収益の合計額で、将来の給付額が決定する年金制度のことです。加入者自身が掛金を拠出する個人型年金（iDeCo）と、事業主が掛金を拠出する企業型年金（DC）の2種類がありますが・・・

今秋より、オンワード・マエノでは企業型確定拠出年金（企業型DC）の導入支援相談サービスを新たに始めました。1名から加入可能なため、これまで導入したくてもできなかった法人の皆様に、退職金制度の1つとしてご案内することが可能です！

公的年金を補完する制度として様々なメリットがある企業型DC。ぜひ福利厚生の一つとして導入の検討をしてみたいかがでしょうか？投資や運用にはまだ不安がある方向けのセミナーを開催することもできますので、お困りの際はオンワード・マエノへご相談ください！

ホームページはこちら

オンワード・マエノ
 ができること

Instagram

インスタグラム
 はじめました

X (旧Twitter)

X(旧Twitter)
 はじめました
 @onwardmaeno