

## ★行楽シーズンの食の安全

涼しくなってきた行楽シーズンになってきました。野外でもすごしやすくなって、バーベキューや運動会、お祭り、遠足など皆さんがお弁当を持参して出かける機会も増えると思います。野外での美味しい食事でも注意を怠ると、食中毒が発生してしまいます。

今回は、行楽シーズンになってきたということもあり野外での食事で食中毒にならないように注意点をまとめてみました。

### 【必ず守って欲しいこと】

1. お弁当の出来上がりから食べるまでの時間は、なるべく短く！
2. 保冷剤などを活用して、食べる直前まで温度管理を！
3. バーベキューの際はきっちり焼いてから食べる！

### 【食中毒予防のポイント】

1. 料理をする際や食べる前には、石けんで手を洗うようにしましょう。
2. お弁当を詰める容器は、キッチリと消毒してから使いましょう。
3. お弁当のおかずはしっかり加熱しましょう。
4. お弁当はご飯も、おかずも良く冷やしてから詰めましょう。
5. 盛り付けはなるべく直接素手で触らないようにしましょう。
6. おにぎりなど素手で握らないようにしましょう。
7. バーベキューの際は肉や魚、野菜もきっちり加熱するようにしましょう。
8. バーベキュー料理を食べる際の箸と、焼き用の箸・トングは使い分けましょう。

※秋は涼しいですが、食中毒細菌の増殖がストップする気温ではありません。長時間常温で放置すると食中毒菌が増えることもあります。お弁当などは低温での保管を心がけましょう。肉などは生焼けで食べると食中毒のリスクが上がりますので、赤いところなくなるまで加熱するようにしましょう。

※保健所ホームページに食中毒予防に関する情報を多数掲載しています、是非一度ご確認ください。

【大津市保健所ホームページ食中毒予防 URL】

[http://www.city.otsu.lg.jp/kenko/kenko/sho\\_eisei/yobo/index.html](http://www.city.otsu.lg.jp/kenko/kenko/sho_eisei/yobo/index.html)



<お問い合わせ先>

大津市保健所衛生課  
食の安全推進係

電話 077-511-9203  
FAX 077-525-6161  
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp