

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

お花見でも食中毒にご注意を

暖かい日が増え、お花見のシーズンが近づいてきました。
お花見ではバーベキューをしたり、手作りのお弁当を持参される方も多いと思いますが、それが原因で食中毒になってしまっはせっかくのお花見も台無しです。
正しい知識を持って、野外での食事を楽しみましょう。



●バーベキューでの注意点

- ①食材は調理するまで冷やしておきましょう。
- ②肉や魚だけでなく、野菜もしっかり加熱するようにしましょう。
※肉などは生焼けで食べると食中毒のリスクが上がるので、赤いところがなくなるまで加熱しましょう。
- ③まな板は「肉・魚用」と「野菜用」とで使い分けましょう。
※まな板を2つ用意することが難しい場合は、先に野菜から切りましょう。
- ④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。

●お弁当を作る際の注意点

- ①調理の前は石けんで手を洗いましょう。
- ②調理は当日に行い、十分に加熱しましょう。
- ③お弁当箱はしっかり水気をふき取り、消毒してから使いましょう。
- ④ご飯もおかずもよく冷ましてから詰めましょう。
- ⑤お弁当を詰めるときは箸を使い、なるべく素手で触らないようにしましょう。
- ⑥おにぎりは素手で握らず、ラップや使い捨ての手袋を使いましょう。
- ⑦弁当は日光の当たらない涼しい場所で保管し、なるべく早く食べましょう。



大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
 〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F
 TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP: <http://www.city.otsu.lg.jp/hokenjo/>