

8月1日～8月31日は 食品衛生月間

しっかり守ろう！「食中毒予防3原則」

1 つけない！



- ・調理前、トイレ後、生肉や生魚を触った後などは石けんで手を洗いましょう。
- ・調理器具や調理台は清潔に保ちましょう。
- ・生肉や生魚は汁がもれないように、それぞれ包んで保存しましょう。

2 ふやさない！



- ・買い物が済んだらすぐに食材を持ち帰り、冷蔵庫に入れましょう。
- ・冷凍食材の解凍は冷蔵庫で行うか、電子レンジなどで一気に解凍しましょう。
- ・調理後の食品、テイクアウトした食品は長時間室温に放置せず、すぐに食べましょう。
- ・時間が経ち、少しでも怪しいと思った食品は思い切って捨てましょう。

3 やっつける！



- ・食品の中心温度は75℃で1分以上を目安にしっかり加熱しましょう。
- ※お肉は生で食べない！
- ・生肉や生魚を扱った器具はしっかり洗って消毒しましょう。



大津市食育推進キャラクター

“おぜんちゃん”

家庭での食中毒
を予防しよう！

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 2F

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373

MAIL:otsul441@city.otsu.lg.jp

HP、X(旧Twitter)：「大津市保健所衛生課」で検索！