

野外調理でも 食中毒に注意しましょう!

夏休みに、キャンプやバーベキューなどを楽しむ方も多いかもかもしれません。
7月から9月の暑い時期は食中毒が起こりやすい季節であることに加え、
野外での調理は、普段の調理を行う台所とは違う環境のため、
下記のポイントを守って、食中毒に注意しましょう。

短

短時間で簡単に調理できるメニューを選ぼう

冷

材料はなるべく現地調達しよう
保冷が必要な食材はクーラーボックスで保存!

洗

調理や食事の前にはしっかり手洗いしよう
調理器具も洗剤でよく洗おう

焼

肉を生で食べない! しっかり加熱しよう
調理前の生肉に使用したお皿や Tongue は、
他の食材に使用しないようにしよう



大津市食育推進キャラクター

“おぜんちゃん”

注意点を知って、
安全に野外調理を
楽しみましょう♪

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 2F

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

MAIL:otsul44l@city.otsu.lg.jp

HP、X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索!