

年末年始！ ～食の安全のために～

温度管理は適切に

食品を室温に放置しないように
しましょう。
保存方法は、表示を確認して適
切に保管！

消費期限を確認

普段より多くの食品を買い込む
ため、購入は計画的に！
食中毒や食品ロスを
防ぐために、消費期限
には特に注意。



肉の生食、 生焼けは危険！

忘年会などで外食の機会が増
えますが、外食で肉を食べる際
はよく加熱された料理を選び
ましょう！

食中毒予防の基本は やっぱり手洗い！

おせちなど盛り付けの多い
料理を作る機会が
増えます。石けんで
こまめに丁寧な手洗いを！



お正月、餅による窒息事故にも注意！

餅は小さく切って、食べる前に
喉を潤してから食べる！
一口の量は無理なく食べられる量を
ゆっくりとよく噛んで。



大津市食育推進キャラクター
“おせんちゃん”

食の安全に気を付けて、
楽しい年末年始をお過ごしください♪

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係

〒520-0047 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:otsu1441@city.otsu.lg.jp