

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

＼怖いのは新型コロナだけじゃない！／ 食中毒リスクの高い夏 食中毒予防3原則をしっかりと守ろう！！



8月は
食品衛生月間です

原則1（食中毒菌を）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、食材はしっかり洗いましょう。
- ・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。

原則2（食中毒菌を）増やさない！

- ・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。
- ・冷蔵庫は物を詰め込みすぎると冷えが悪くなるので7割程度にしましょう。**※冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持**
- ・冷凍食材の解凍は冷蔵庫で行いましょう。
- ・調理した食品、**テイクアウト**した食品は長時間室温に放置しないようにし、**早めに食べましょう。**
- ・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。



原則3（食中毒菌を）やっつける！

- ・**中心温度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洗って熱湯をかけましょう。



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:077-522-7373
 MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp
 HP、Twitter:「大津市保健所衛生課」で検索！