



食品衛生月間

「食中毒予防3原則」をしっかりと守ろう！

【1】 につけない！

- ・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。



【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せず、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。



【3】 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。



おぜんちゃん
大津市教育推進キャラクター

おいしいものを
安全に
食べよう！

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IF

TEL:077-511-9203 FAX:077-522-7373
MAIL:otsul441@city.otsu.lg.jp

HP、Twitter：「大津市保健所衛生課」で検索！