

年末年始

食の安全安心情報 令和5年12月27日号

食品の取扱いに気をつけて！

温度管理は適切に

寒い時期だからと油断せず、購入した食品や調理後の食品を室温に放置しないようにしましょう。



消費期限を確認

たくさん買い込むと期限を見落としがちに。食中毒や食品ロスを防ぐために、消費期限には特に注意。テイクアウトのものはすぐに食べるのが原則ですよ！



加熱は中心まで しっかりと

普段より大きな肉を調理したり、たくさんの量を加熱したりするときは、中心までしっかり火が通っているか気をつけましょう。



衛生の基本は

やっぱり手洗い

ノロウイルス食中毒注意報が発令中！（令和6年1月3日まで）生肉や生魚から手を介して食品の2次汚染もあります。手洗いは石けんでマメに丁寧に！



食中毒には十分気をつけて、よいお年をお迎えください

大津市保健所衛生課

食の安全推進係

ホームページ、X(旧Twitter)は「大津市保健所衛生課」で検索！