



野外での調理による 食中毒に注意しましょう

夏季休暇などに、キャンプやバーベキューを楽しもうと考えている方も多いと思います。今のような暑い時期は、食中毒が起こりやすいことに加え、野外での調理は、普段の調理を行う台所とは環境が違います。下記のポイントに注意して、食中毒を予防しましょう！



使用する水

飲料水や調理に使う水は、水道水や飲用が認められている水を利用しましょう。
きれいに見えても川や沢の水は使わないようにしましょう。

食品の保存

食材を運ぶときは、クーラーボックスを利用しましょう。
また、肉や魚はそれぞれ別のビニール袋に入れ、他の食品に触れないようにしましょう。

調理

調理や食事の前には、しっかりと手洗いをしましょう。
肉を焼くときは、十分に加熱し中心部まで火が通っているか確認してから食べましょう。
調理前の生肉や魚介類に使用した箸やトング、お皿などはほかの食材に使用しないようにしましょう。

ゴミの処理

食べ残しやごみは持ち帰るか、指定の場所に捨てましょう。

「キャンプ場での調理やバーベキューを安全に楽しむために」(農林水産省)
<https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/camp.html>をもとに作成



注意点を知って、
野外での調理を
楽しみましょう！

大津市保健所 衛生課 食の安全推進係
TEL:077-511-9203
X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！