



年末年始 食品の取扱いに注意しましょう

クリスマスや大晦日、お正月、家族や友人など大人数で集まる機会も増える年末年始。普段よりも多めに料理を作ったり、おせちなど盛付け作業がある料理を作る機会も増えます。食品の取扱いに注意し、食中毒を予防して楽しい年末年始を過ごしましょう。

消費期限の確認

普段よりも多くの食品を買い込むことが増えると思います。食中毒や食品ロスを防ぐため、表示のある食品は、消費期限等を確認し、計画的に購入しましょう。また、購入後は早めに食べましょう。

適切な温度管理

生鮮食品等のように冷蔵や冷凍等の温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にしましょう。購入後は早めに帰り、室温に放置せず、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。

手洗いは 食中毒予防の第一歩！

おせちなど盛付けの多い料理が増えます。また、生肉や生魚から手を通して他の食品への二次汚染もあります。石けんを使用し、こまめに丁寧に手を洗いましょう。

加熱は中心まで しっかりと！

生肉は、**中心部75°C1分以上**加熱しましょう。力気など二枚貝は、**中心部85~90°C90秒以上**加熱しましょう。また、外食で肉などを食べる際もよく加熱された料理を選びましょう。

腹痛、下痢、おう吐や発熱などの症状があるときは、調理には携わらないようにしましょう。



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

TEL:077-511-9203

☆X(旧Twitter):「大津市保健所衛生課」で検索！