



野外での調理による 食中毒を予防しましょう



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、クーラーボックスや保冷剤を利用しましょう。
- ◆ 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。
- ◆ 出来上がった料理は常温での保存を避けて、すぐに食べましょう。

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、中心部の色が変わるまで加熱し(中心部を75°Cで1分以上)火が通っているか確認してから食べましょう。
- ◆ スープ状のものは、よくかき混ぜまんべんなく沸騰させましょう。
- ◆ 調理前の生肉や魚介類に使用した箸やトング等の調理器具を、他の食材に使用しないようにしましょう。
- ◆ おなかの具合が悪い人や吐き気のある人、手や指に傷や水でしみる箇所がある人は、調理をしないで他の人に任せましょう。

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

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!