

# 食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

## 夏のお弁当づくり 安全ポイント7

夏は気温が高く、食中毒により注意が必要な季節です。特にお弁当は作ってすぐ食べないものだからこそ、安全に作るポイントをしっかりおさえましょう！

### 【1】石けんで手洗い！

調理前はもちろん、生肉生魚を触った後、お弁当つめ作業前も手を洗いましょう。



### 【2】弁当箱は清潔に！

使用後は仕切り板などをはずしてすみずみまでよく洗い、よく乾燥させておきましょう。



### 【3】おかずは

### 水気の少ないもの！

水分が多いと細菌が増殖しやく傷みやすいため、水気の少ないメニューを選びましょう。



### 【4】よく加熱する！

食材の中心部までしっかり加熱しましょう。生焼けの肉、半熟の卵はダメ！野菜もよく火を通すと安心です。



### 【5】冷ましてからつめる！

おかずやご飯を温かいままつめ、ふたをすると、細菌が好む温度・湿気（水滴）になってしまいます。



### 【6】食材を素手で触らない！

おにぎりはラップで握る、盛り付けは箸を使うなど、食材を素手で触らないようにしましょう。



### 【7】保冷をする！

保冷剤、保冷バッグを活用しましょう。自然解凍OKと表示のあるお弁当向け冷凍食品も保冷剤の役割が期待でき便利です。



<input type="checkbox"/>	大津市保健所 衛生課 食の安全推進係	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	〒520-0047 滋賀県大津市浜大津 4-1-1 明日都浜大津 1F	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	HP、Twitter:「大津市保健所衛生課」で検索！	<input type="checkbox"/>

# 食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係



## 飲み物の食中毒

### 「酸性飲料×金属製容器」に注意！

やかん、水筒などの金属製容器に酸性の飲み物を長時間入れると、金属が溶出することがあります。夏は熱中症予防もあり、酸性の飲み物の摂取が多くなるので注意しましょう。

#### 【酸性の飲み物】

スポーツドリンクや炭酸飲料、乳酸菌飲料、果汁飲料（果物のジュース）など



要注意！



### 金属製容器(やかん、水筒、ボトルなど)を使う際の注意点

- やかん、水筒、ボトルなど飲み物が接触する金属製容器の内部に、サビやキズがないか確認しましょう
- 酸性の飲み物を長時間、金属製容器に保管しないようにしましょう
- 古くなった金属製容器は、定期的に新しいものに交換しましょう
- 取り扱う食品、容器の表示及び注意喚起を確認し、使用しましょう

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 1F  
TEL:077-511-9203 FAX:077-525-6161  
MAIL:otsu1441@city.otsu.lg.jp  
HP、Twitter:「大津市衛生課」で検索！