

食の安全安心情報

大津市保健所衛生課 食の安全推進係

安全安心なお弁当を作るポイント

新型コロナウイルス感染症拡大予防の観点から外食を控えお弁当にされる方、また小中学校の給食再開までの間お弁当を作られる保護者の方が多くおられると思います。気温も高くなるこの時期、食中毒予防のため、お弁当を作る際は下記の点に注意しましょう。

1. 調理の前には石けん等でよく手を洗いましょう。



2. よく乾燥させた清潔な弁当箱を使いましょう。

3. 生ものや、汁気の多いおかずは避けましょう。

4. おかずは中心部までしっかり加熱しましょう。

5. 熱いものはよく冷ましてから弁当箱につめましょう。

6. おにぎりはラップなどを用いる、

盛り付けは箸を使う等、

食品を素手で触らないようにしましょう。

7. 保冷剤や保冷バッグを活用しましょう。



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:「大津市衛生課」で検索!