

しょく ちゅう どく み め にお

# 食中毒 見た目と匂いじゃ

わ

# 分からない

公益社団法人大阪食品衛生協会  
標語コンクール受賞作品



しょく ちゅう どく よ ぼう げん そく

## 食中毒予防 3 原則

- ① つけない てあら 手洗い
- ② ふやさない すぐ た 食べる
- ③ やっつける よく か ねっ 加熱



お問い合わせは、近くの保健所へ  
【または、大阪市内の各区保健福祉センター】



下痢や腹痛など体調が悪くなったら、すぐ受診しましょう。

### 野外活動での注意点

- 飲み水は、水道水以外は煮沸して使用しましょう。
- 弁当類は、涼しい場所に置き、早く食べましょう。

厚労省HPに  
リンクします



大阪版食の安全安心認証制度  
食の安全・安心に積極的に取り組む飲食店、  
製造メーカー、販売店等のお店を認証する  
大阪府食の安全安心推進条例に基づく  
制度です。  
この認証マークのあるお店をよろしく  
お願いします。