

ストップ

しょくちゅうどく

STOP! 食中毒!!

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

二刀流! 調理するはし 食べるはし

にとりゅう

ちょうり

た



なま しょくざい ふ はし つか た しょくちゅうどく げんいん ちょうり よう た よう はし かなら わ
 生の食材に触れた箸をそのまま使って食べると、食中毒の原因になることがあります。調理用と食べる用の箸を必ず分けましょう。

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HPI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。