

食中毒

正しい知識が

身を守る

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



食中毒予防

3原則

① つけない

② ふやさない

③ やっつける



サルモネラ



ノロウイルス



O157



カンピロバクター



ストップ

ザ・食中毒

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

