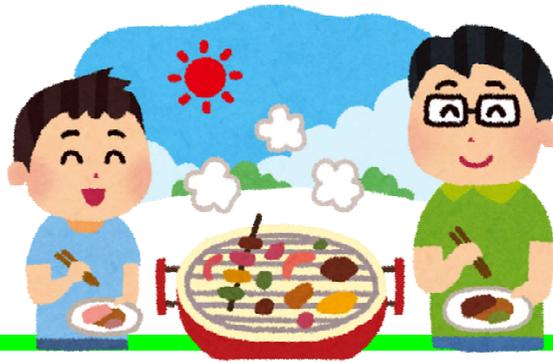


バーベキューでの

食中毒に注意！



屋外での調理には注意をしましょう！



バーベキューの主役はやっぱりお肉。
牛、豚、鶏と様々な楽しみ方がありますが、
どんなお肉も「**しっかり中まで加熱！**」
しておいしくいただきますよう。

屋外では、炭で焼くことが多いですが、
炎が上がった状態で焼いた場合、
外は黒こげでも、中まで火が通っていない
ことがあります。火加減に十分注意し、

**時間をかけて中心部まで、よく焼い
てください。**

生肉には、**カンピロバクター**、**腸管出血性大腸菌**
などの食中毒を起こす細菌がついていることがあ
ります。



《BBQでの食中毒予防のポイント》

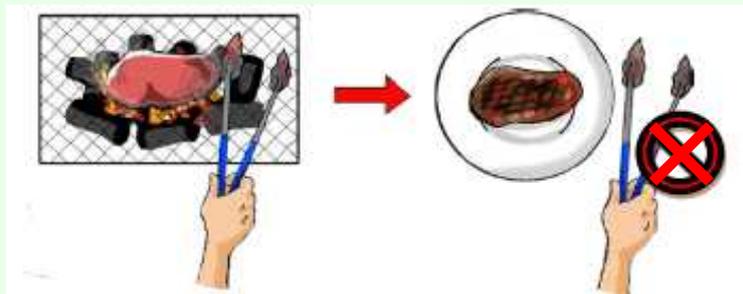
食材は **冷やして保管**

食材の温度が上がると、
細菌が増殖しやすくなります。
保冷剤でしっかり冷やして
保管しましょう！



調理器具の **使い分け**

生肉から細菌が移らないように、
お肉の調理で使った**調理器具と**
食べるお箸との使い分けも重要！



「おにぎり」はラップやビニール手袋を活用

おにぎりは、素手で握らずに、
清潔なラップ、ビニール手袋などを
使用して握りましょう！

