

発表日 2016/4/28
タイトル バーベキューではお肉をしっかり焼きましょう！
担当 健康福祉部 生活衛生局 衛生課
連絡先 食品監視班
TEL 054 - 221 - 3358



バーベキューではお肉をしっかり焼きましょう！ ～食中毒を防いで楽しいゴールデンウィークを過ごしましょう～

<要 旨>

ゴールデンウィークを迎え、野外でバーベキューをする機会が増えますが、生肉の加熱不足等により、食中毒が発生する危険性が高まります。

特に牛肉には腸管出血性大腸菌、鶏肉にはカンピロバクター、豚肉にはE型肝炎ウイルス等が付着している可能性があります。これらは、十分加熱することで予防することができます。

また、気温も上昇してくるので、生肉の保管や調理には十分注意して下さい。

食中毒を予防して、楽しいゴールデンウィークを過ごしましょう。

<食中毒はどうやって防ぐ？>

- ・ **十分な加熱**

生肉は赤い部分がなくなるまで十分に加熱します。

幼児や高齢者が食べる場合は、特に入念に加熱しましょう。

- ・ **道具の使い分け**

生肉を焼く場合は tong などを使用し、はし等で直接触らないようにしましょう。

- ・ **十分な手洗い**

石鹸を十分泡立てて、手指や手首などを十分に洗いましょう。2回洗うとさらに効果的です。また、消毒用アルコールも活用しましょう。

- ・ **食材の低温での保管**

クーラーボックスに十分な量の保冷剤を入れ、食材の低温保管を心掛けましょう。

- ・ **嘔吐・下痢等の症状がある場合には食材の調理は控える**

嘔吐、下痢等の症状がある場合は、ノロウイルスや食中毒菌に感染している可能性があります。食品を汚染しないよう、調理作業は控えましょう。

<その他>

食中毒の主な症状は、下痢、嘔吐、発熱等です。発症までの時間は、食中毒の原因菌により異なり、数時間で発症するものから1週間程度で発症するものまであります。腸管出血性大腸菌による食中毒では、重症化することもあります。バーベキューの後で体調を崩したら、必ず医療機関を受診しましょう。