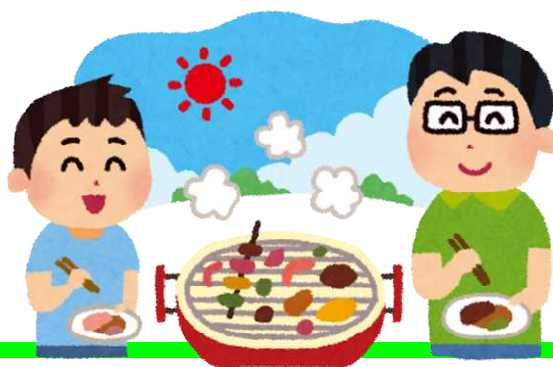


# バーベキューでの

# 食中毒に注意！



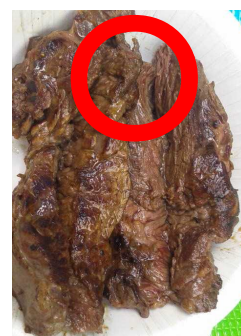
屋外での調理には注意をしましょう！



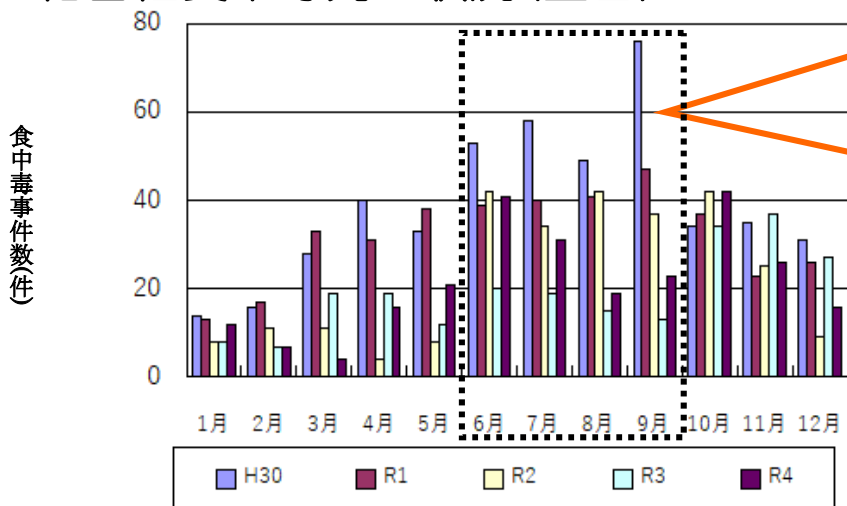
自然に囲まれた中でのバーベキュー、同じ食材でもそのおいしさは段違い。バーベキューの主役はやっぱりお肉。牛、豚、鶏と様々な楽しみ方がありますが、どんなお肉も「**しっかり中まで加熱！**」しておいしくいただきますよう。

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、**中心部までよく焼いてください。**

(生の肉には、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157等の食中毒を起こす細菌がついていることがあります。)



## 細菌性食中毒発生状況(全国)【厚生労働省統計】



6月～9月は細菌を原因とする食中毒が発生しやすいので気を付けてください！

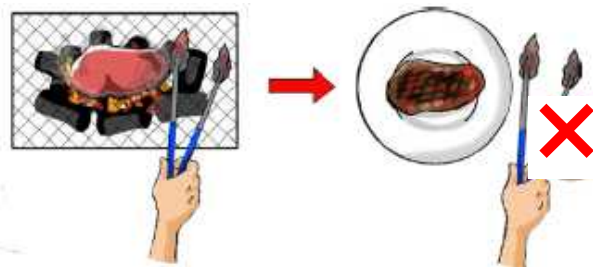
## 食材は **冷やして保管**

食材の温度が上がると、細菌が増殖しやすくなります。食材は調理直前まで、保冷剤等を使って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、生肉で使った調理器具と食べる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、清潔なラップやビニール手袋等で握りましょう！