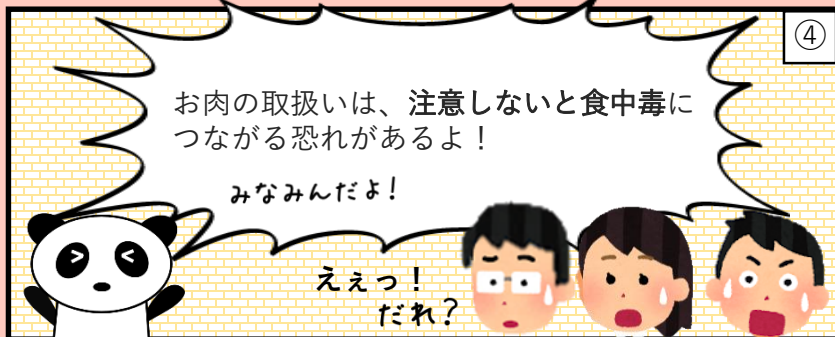
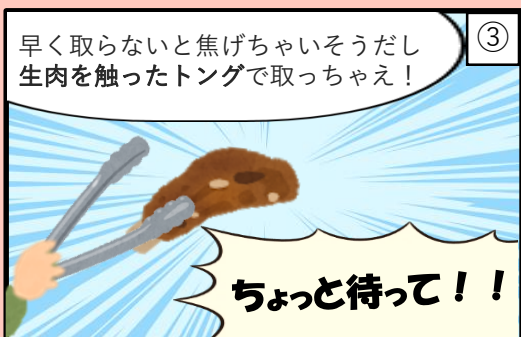




## バーベキュー・焼肉

食材の取扱いに注意して、楽しみましょう



### バーベキュー、焼肉を安全に楽しむポイント

#### ①食材はよく冷やして保管

食材は、保冷剤を入れた**クーラーボックス**などで**冷蔵**しましょう。夏場は気温が高く、常温に食材を置きっぱなしにすると食中毒菌が増殖しやすくなります。また、クーラーボックスに直射日光が当たらないようにしましょう。



#### ②中心部までよく加熱！

お肉は**中までしっかり加熱**しましょう。骨付き肉やかたまり肉は、中心部に火が通るまでに時間がかかります。フタをするなどしてじっくりと焼き、火の通り具合が分からなければ**切って断面の色を確認**しましょう。



#### ③器具の使い分け！

生肉を触ったトングなどで、焼いたお肉や野菜を取り分けると食中毒菌が付着(二次汚染)する可能性があります。器具は、**生肉用とその他の食品用で使い分け**をしましょう。





# お肉の生食は危険がいっぱい

食中毒リスクを避けるため、肉やレバーの生食はやめましょう



鶏刺し等の**生肉料理**や**加熱不足**の焼鳥・焼肉などを食べたことによる食中毒が多発しています  
根拠のない情報に惑わされず、お肉はしっかり加熱してから食べましょう

## 誤った認識

~~新鮮 = 安全~~ (は大間違い)

お肉には食中毒菌が付着していることがあります。カンピロバクターや腸管出血性大腸菌（O157等）は少量で食中毒を起こします。

## 重い後遺症

### ギランバレー症候群

カンピロバクターによる食中毒後、まれに発症する神経障害。足から上に向かってまひがおこり、歩行困難、嚥下障害、呼吸困難が進行して死亡する場合があります。



### 溶血性尿毒症症候群

腸管出血性大腸菌O157等による食中毒後、まれに発症する急性の劇症疾患。血小板減少、溶血性貧血、腎機能障害により透析が必要となったり、死亡する場合があります。



## 予防のポイント

お肉は 中心部 の色が変わるまで

# がっちり加熱しましょう



生肉や生に近い状態のお肉料理は

## 「選ばない」「食べない」「勧めない」

生焼けで提供されたら、焼き直してもらいましょう



食品衛生に関する情報は

食品衛生の窓

検索

