

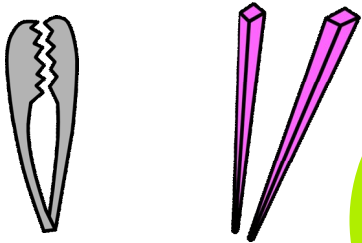
食中毒を起こさずにバーベキューを楽しもう！

生肉には、食中毒菌(腸管出血性大腸菌・カンピロバクター・サルモネラなど)がいる可能性があります。次のことに注意して、バーベキューを楽しんでください。

肉は**中心まで十分に加熱**する
生肉にふれた野菜も十分に加熱する

肉を焼くトングと食べる箸は分ける

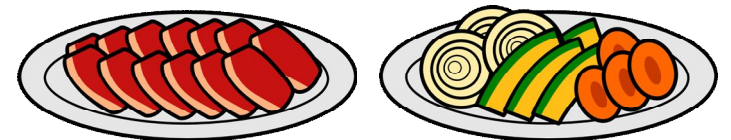
焼く専用(トング) 食べる専用(箸)



生肉をさわったら
手をよく洗う

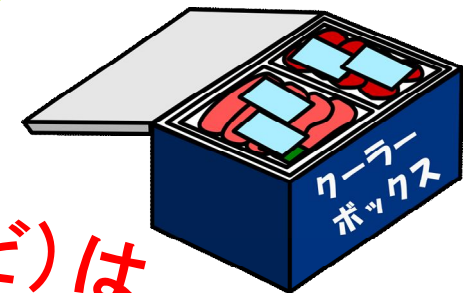


焼く前の肉と野菜は別の皿で準備



持って来た食材は
早めに調理する

肉や魚介類は調理まで
低温保存(10℃以下)



抵抗力が弱い人(子どもや高齢者など)は
特に注意しましょう。