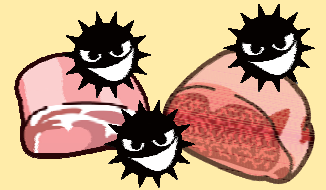


# バーベキューによる食中毒に注意!

初夏から秋口にかけてキャンプなどでバーベキューをする機会が増えます。その際、加熱が不十分な肉を食べたことを原因とする食中毒が毎年発生しています。

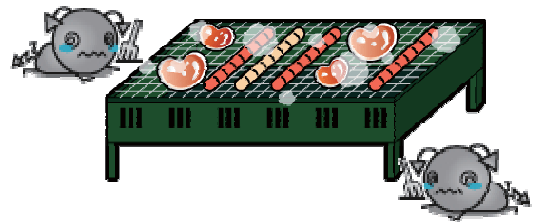
生の肉には食中毒を起こす細菌が付着していることがあり、十分に加熱しないと細菌が生き残り食中毒を引き起こす恐れがあります。



## どんなことに気をつければいいの？

### 1 肉はしっかり火をとおして

食べましょう!



### 2 肉を焼くハシと食べるハシを分けましょう!

生の肉を触ったハシに細菌が付着し、焼いた肉を食べるときに一緒に細菌も体の中(消化管)に入ってしまう、食中毒を引き起こします。

### 3 生の肉を触った後は、手を洗いましょう!

生の肉を触った手から細菌が野菜など他の食品に移ります。



### 4 調理に使うまな板、包丁などの器具は、

肉と野菜とで分けましょう!

生の肉の調理に使った器具に細菌が付着し、サラダなど生で食べる野菜に細菌が移ってしまい食中毒を引き起こします。