

～ バーベキュー場で ～ 清潔な手と器具で調理しよう

きれいに見えても…



手には食中毒菌がいることがあります
また、生肉を触ると食中毒菌が手につく
ことがあります



調理前や食べる前には
しっかり手を洗い、
食中毒菌をつけないように
しよう

もし水道がなかったら？



★ ウェットティッシュで
きれいにふこう



★ 使い捨て手袋を
着けよう

食べ物を切る時は

生肉や生魚用



加熱しない食品用



★ 加熱する食品と加熱しない食品で
別々のまな板や包丁を使おう



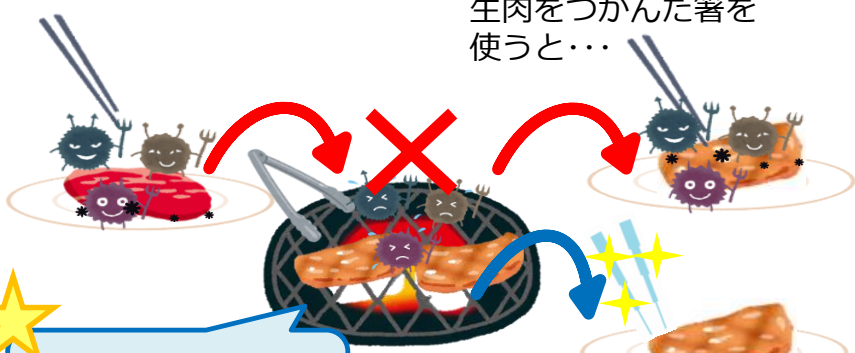
★ 分けて使うのが難しいときは、
加熱しないで食べる物を先に切ろう

～ バーベキュー場で ～ いざ焼いて食べよう

肉の焼き加減は

食べる時も箸は区別して

食品と火が触れると



★ 生肉は中心まで
十分に加熱しよう

生肉をつかんだ箸を
使うと…

清潔な手、箸、皿で
食べよう



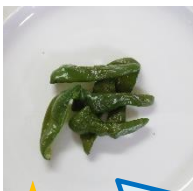
★ 食品をこまめにひっくり返して
焦がしすぎないようにしよう

肉や魚に火が直に触れたときできる物質の中には
体によくない物質があります

食品を焦がし過ぎないように

食べ終わったら…

- ・残った食べ物はもったいなくても捨てよう
- ・ゴミは持ち帰るか、指定の場所に捨てよう



★ 焦げすぎる前に食べよう

いも類や野菜類は高い温度で長く加熱すると
体によくない物質ができます

(コラム) 食品を加熱するとどうなるの??

食品を十分に加熱すると、美味しそうな色や香りができたり、消化しやすくなります。
また、食中毒菌も殺すことができます。
でも、加熱し過ぎると、ある程度以上食べた時に、
健康に悪い影響を与える可能性のあるものもできます。
食品を加熱することは食中毒の予防に大切ですが、焦がしすぎには注意しましょう。

バーベキューを楽しむ皆様へ



家族と、友人と楽しいバーベキュー！
でも、食中毒菌が食品中にあると
食中毒になることがあるので、
予防のポイントをご紹介します。

☆バーベキューの注意点 チェックリスト10

- ☐ 生肉や生魚はそれぞれ別のビニール袋に入れていますか？
- ☐ 冷蔵しないといけない食品を保冷剤で冷やしていますか？
- ☐ 食品に触る前に手をしっかり洗いましたか？
- ☐ 加熱する食品と加熱しない食品で、別々のまな板や包丁を使用しましたか？
- ☐ 生の食品に触れた後にしっかり手を洗いましたか？
- ☐ 生肉や生魚をつかむ箸やトングを別に用意しましたか？
- ☐ 肉や魚介類は中心までしっかり火を通しましたか？
- ☐ いも類や野菜類は焦げすぎていませんか？
- ☐ 食品と火が直に触れていませんか？
- ☐ 残った食品はもったいなくても捨てましたか？

やってみよう！

食中毒を起こす菌を

- ・食べ物にくっつけない
- ・増やさない
- ・やっつける

ことでバーベキューを安全に楽しもう！

お問い合わせ先 農林水産省 消費・安全局
食品安全政策課
電話番号 03-3502-8731

～ 食品を運ぶとき ～

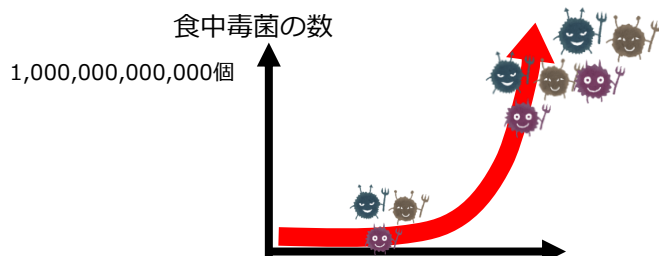
新鮮な食品（特に肉や魚介類）にも
食中毒菌が付いていることが…



- ・肉や魚を袋に入れないと他の食品に食中毒菌がついてしまいます
- ・肉や魚の汁がもれないようにしましょう

食品を温かいところに置くと…

食中毒菌が急激に増えることがあります
※ある食中毒菌の例（30℃）



★
生肉/生魚はそれぞれ別のビニール袋に入れ、他の食品とくっつかないようにしよう



★
クーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷やそう
また、クーラーボックスは涼しい場所に置こう

（コラム）食中毒を起こさないために用意しよう

- ・ウェットティッシュ
- ・使い捨て手袋
（ビニールよりゴムの方がすべりにくいのでおすすめ。）
- ・人数より少し多めの箸やトング

