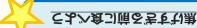
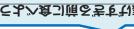
こもて 祭 ご 所 影の 文 語 、 休 る 帰 さ 表 お ミ に ・ **こよ丁 託 き 丁 〉 ない 」 式 C き む 欧 ^ 美 式 C 契 ・**

る式では谿次食

で皿 、箸、手な潔影





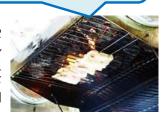




→ よりますができます。 これでは、 これでは、

> **によし**コによ<u>いな苦<u>断</u>し、休</u>煮 ブリ或ひ〉へびごめまる、式表

もまけあ "位置砕いな> よこす おこ中の資献る考了 きょう が触い 面が火 コ魚か肉



こもべ食

丁 山 昭 国 お 書 き 都 る 次 食

こなし 燃味ご代十

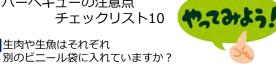
お添加考款の肉

らよ次食 ブい熱 ちい ~う影ーエキグーバ~

・・ ると動き署

ガル、休て多肉型

☆バーベキューの注意点



こうによいな、告受し、休憩を品食

■生肉や生魚はそれぞれ

□ 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いましたか?

■生の食品に触れた後にも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?

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 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、ある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。

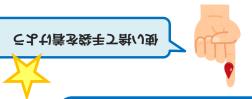
Cるはごまを品食るべ食でいなし様 がくのまなをもられる色のと低いる **う品食いなし燃献と品食るを燃献**



用品食/ JなJ 燒瓜

用魚型が肉型

お問る切る附入食



お荷るいてしずがせい手

らさた代は状態水しま ロアキシ **らよいなれて
玄菌毒中** 食 ハボふ手ひべてし おい前る次食み前型馬

ころふついがち

プエぐツトモイツエウ

か事につくことがあります **萬壽中食36触多肉主**,54ま もまける べろこるいが**は高春中食お**ご手

6よし野馬で具器と手な緊耐 ~う影ーエキグーバ~

~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よう

食品を温かいところに 置くと・・・

1,000,000,000,000個

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 保冷剤などでしっかり冷やそう また、クーラボックスは 涼しい場所に置こう