

バーベキューを楽しむための食中毒予防

夏に家族や友達とバーベキューをする方も多いのではないのでしょうか。外での食事は、いつもの雰囲気と違い、少しくわくわくしますよね。そんなバーベキューですが、夏の気温や屋外の調理は、食中毒が起こりやすい環境でもあります。楽しい思い出を食中毒で台無しにしないように、今回はバーベキューでの食中毒予防のポイントをお知らせします。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●肉をよく焼いたら大丈夫？

食中毒予防の3原則は「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」です。

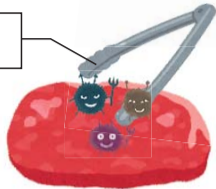
肉の中心までしっかり火を通し、菌を「やっつける」ことも大切ですが、他にも調理器具からの「二次汚染」にも注意が必要です。

<ポイントは tong 箸、包丁などの使い方！>

生肉や生魚などを取り扱った tong やお箸にも食中毒菌がついている可能性があります。生肉をつかんだ tong で焼いた肉を触ると、焼いたお肉に食中毒菌がついてしまうかもしれません。

- ・調理前と調理後の tong や箸は分けましょう。
- ・加熱調理する食品としない食品では、別々のまな板や包丁を使いましょう。分けて使うことが難しい場合は、加熱調理しない食品を先に切りましょう。

トングが汚染されて
しまうかも…



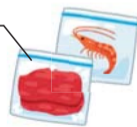
汚染されたトングを
使うと、食べる直前
のお肉も汚染されて
しまうかも…



●食材の保存もポイントです！

- ・菌を増やさないために食材は低温に保つ必要があります。食材(特に肉や魚)はクーラーボックスに入れ、保冷剤でしっかり冷やしましょう。
- ・肉や魚介類には食中毒菌が付着している可能性があります。袋に入れ、他の食品に触れないようにしましょう。

お肉などは袋に
入れましょう



保冷剤でしっかり
冷やしましょう

バーベキューは大人も子どもも楽しめるレジャーのひとつです。ぜひ今回のポイントを参考に食中毒を予防して、楽しい思い出にしてください。

2023年
8月1週
(31号)

東海コープからの

おいしくて、
安全なおはなし

