

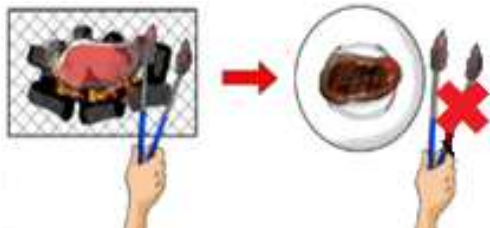
# バーベキューにおける食中毒・火傷に注意！ 普段調理をしない方は特に注意をしましょう！



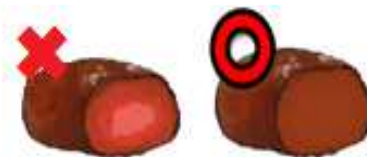
## 1. 衛生管理に気を付けて、楽しいバーベキューにしましょう！

- (1) 調理の直前まで食材は冷やして保管しましょう！  
7～9月は10～12月に比べて細菌性食中毒が約2倍発生しています！

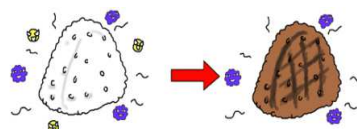
- (2) トング、箸は用途によって使い分けましょう！バーベキューでは、生肉を取り扱うときと、焼き上がった肉を取り分けるとき、食べる時とでは、使用するトングや箸を使い分けることが重要です。使い分けをしないと、トング等を介して、生肉から焼けた肉等に細菌が移る可能性があります。



- (3) お肉は中心部までよく焼きましょう！  
肉には、少量でも食中毒を起こす可能性がある細菌が付いていることがあります。よく焼くことでこれらは殺菌をすることができます。



- (4) 「おにぎり」は、ラップやビニール手袋で握りましょう！



手に傷があるときなどに素手でおにぎりを握ると、熱に強い毒素を作る菌が付着し、夏の気温下では著しく増殖することがあります。



- (5) 普段調理をしない方は特に注意をしましょう！  
普段調理をしない方は、普段調理をされる方と比較して衛生的に気を付けることが少ない傾向も見受けられます。

## 2. 火の取扱いにも注意しましょう！

- (1) 一度火を付けたら着火剤の継ぎ足しは絶対しない！  
炭に一度火を付けたら、消毒用アルコールや着火剤(ゼリー型着火剤)継ぎ足しは危険特です。



- (2) カセットコンロはボンベが過熱されると危険です！

カセットコンロを覆うような大きな鉄板などの調理器具を載せて使用することは絶対にしないようにしましょう。鉄板などからの熱によりガスボンベが加熱され、ボンベの爆発につながります

