

# コバトン食の安心情報

平成31年5月号（発行：4月23日）

暖かくなりレジャーの楽しい季節になりました。今月号ではバーベキューをする際に食中毒を予防するポイントを解説します。



埼玉県マスコット  
「コバトン」



埼玉県マスコット  
「さいたまっち」

## バーベキューを 安全に楽しむポイント

お肉には食中毒の原因となるウイルスや細菌がついています



「生焼けのお肉を食べる」「生肉に触れたトングや箸で焼けたお肉や野菜等を取る」  
ことは食中毒の原因となります。

### バーベキューの食中毒を防ぐために

手洗い



食材の保管



十分な加熱



使い分け



手洗いは食中毒予防の基本です。バーベキューをする場所に近くに水道があるか確認しておきましょう。

食材は使用するまでクーラーボックスで保管し、お肉が他の食材を汚染しないようにポリ袋等で密封しましょう。

お肉は中まで十分に焼きましょう。生や生焼けのお肉は決して食べてはいけません。

生肉に触れたトングや箸は、食べる時には使わず、「トングで焼き、箸で取る」など器具を使い分けましょう。