

☆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ではありませんか？
- 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とも捨てましたか？

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！

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。

**食へ終わったら...**

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

**焦げすぎの前に食べよう**

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

**焦がし過ぎないようにしよう**

また、こまめにひっくり返して、食品が火に触れないように焼き、肉や魚に火が直に触れたとき火が直に触れたとき火が直に触れたとき火が直に触れたとき

～バーベキュー場で～  
いざ焼いて食べよう

**肉の焼き加減は**

食へる時も箸は区別して

生肉をつかんだ箸を使うと...

**生肉は中心まで十分に加熱しよう**

清潔な手、箸、皿で食べよう

**食へる前に食べよう**

**食へ物を切る時は**

加熱しない食品用

生肉や生魚用

加熱しない食品用

加熱しない食品を先に切る

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うか、加熱しないで食べる食品を先に切る

**手にけがをしている時は**

使い捨て手袋を着けよう

調理前や食へ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

手には食中毒菌がいることがありますが、生肉に触ると食中毒菌が手につくことがあります

もし水道がなかったら？

ウェットティッシュできれいにしよう

～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...**

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、クーラーボックスは涼しい場所に置こう

食品を温かいところに置くと...

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

