

- 食中毒対策 ～BBQ での食中毒に注意！～ -

夏を迎え暑くなってくるこれからの時期は、バーベキューなど、屋外で調理や飲食する機会も増えてきます。食中毒を起こさないよう、以下のポイントに注意をしましょう。

【菌をつけない】 しっかり手を洗う

調理の前、生の肉や魚を触った後、食事の前には、しっかり手を洗います。手が洗えない環境の場合は、ウェットティッシュやアルコールなどを利用しましょう。



【菌を増やさない】 お肉などは焼く前まで低温で保管

生の肉や魚は、保冷剤を入れたクーラーボックスで 10℃以下で保管し、肉や魚の汁が他の食品につかないようにしましょう。

【菌をつけない】 箸やトングは使い分ける

生の肉をつかんだ箸やトングは、焼けた肉やサラダには使わないように！！
生の肉や魚を切った包丁やまな板は、調理後にきれいに洗いましょう。

【菌をやっつける】 お肉は中心までしっかり加熱する

肉は、中心までよく加熱されていることを確認してから食べましょう。

【菌を増やさない】 加熱後はなるべく早く食べる

焼いた肉は、放置せず、なるべく早く食べましょう。



**食中毒予防 3 原則 (つけない・増やさない・やっつける) を守り、
楽しく食事しましょう！**

【配信に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始 (12月29日～1月3日)
- お盆休み (8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP (ハサップ) や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>