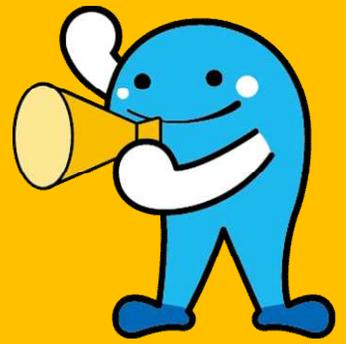


BBQでの食中毒 に気をつけて!!!

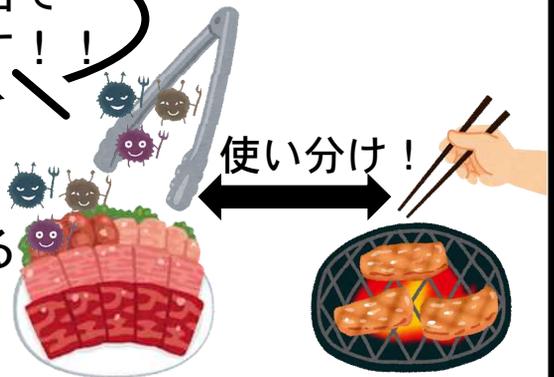


- 食材は細菌が増殖しないよう低温管理（10℃以下）



食肉には一定の割合で細菌がついています!!!

- 生肉用と焼けた肉やサラダ用でトング、箸などを使い分ける



- 日没前後、暗い場所で行う場合は十分な明るさの照明器具を持っていく

焼け具合をチェック!

- 中心部まで十分加熱する

※一般的な細菌は

“中心温度が75℃の状態です1分以上”
の加熱で死滅します



- 食材にさわる前と後は手をよく洗う

