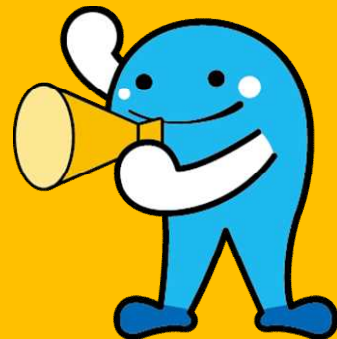


BBQでの食中毒 に気をつけて！！

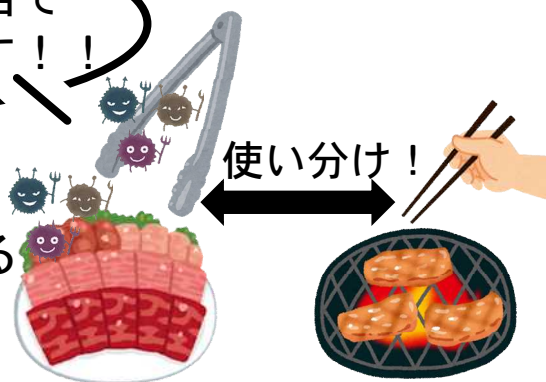


- 食材は細菌が増殖しないよう低温管理（10℃以下）



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

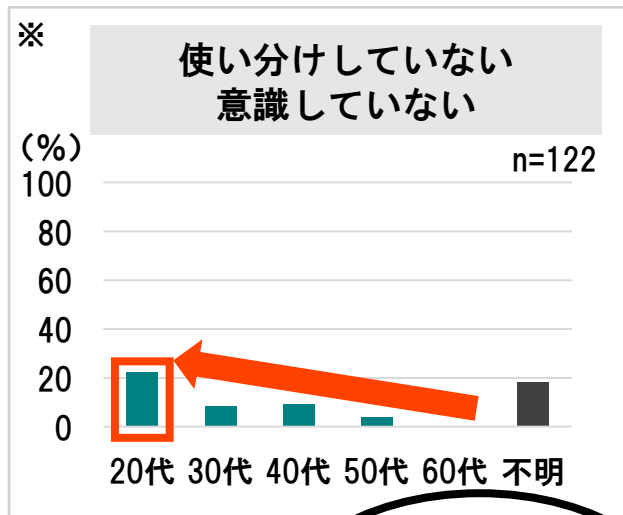
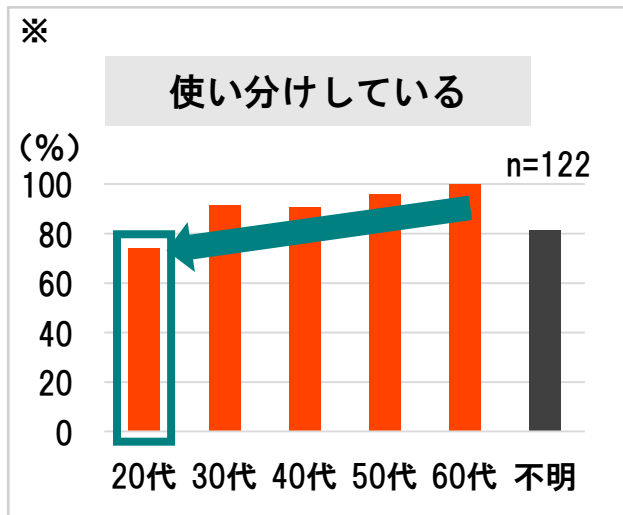
※一般的な細菌は

“中心温度が75℃の状態で1分以上”
の加熱で死滅します

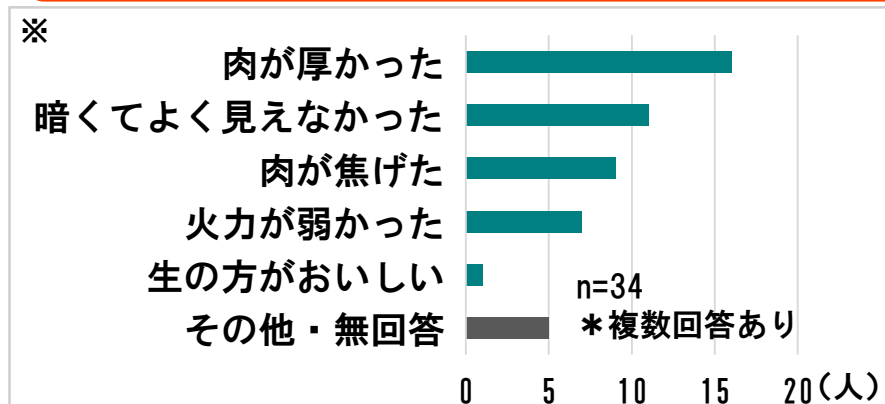
- 食材にさわる前と後は手をよく洗う



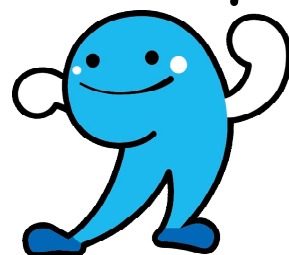
生肉用と焼けた肉用でトングや箸を使い分けていますか？



肉が生焼けになった原因はなんですか？



特に20代で
使い分け
できていないよ！



※給食関係者、食品事業者、一般消費者122名を対象に調査（令和6年度）

肉を原因とする食中毒菌等

病原体	動物の種類	主な症状
腸管出血性大腸菌	牛	発熱、腹痛、下痢（水溶便、血便）
カンピロバクター	牛、豚、鶏	発熱、下痢（水溶便、粘液便、血便）、頭痛、腹痛
サルモネラ属菌	牛、豚、羊、鶏	悪心、嘔吐、腹痛、下痢
E型肝炎ウイルス	豚、猪、鹿	悪心、食欲不振、腹痛、褐色尿、黄疸

“新鮮だから安全”は
間違い！！

市販鶏肉から
20～100 %
カンピロバクターが
検出されています

過去の厚生労働科学研究の結果より