

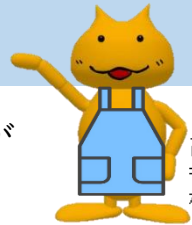
わたしから始まる高知の食育

～毎月19日は「食育の日」～



焼肉・バーベキューで食中毒を防ごう!

みんなで楽しい焼肉やバーベキュー。でも、生焼けの肉やトングの使い分けが十分でなかったなど、場合によっては食中毒になることがあります。



高知市保健所
キャラクター
ホケちゃん

ニワトリやウシなどのお肉には、食中毒細菌が付着している可能性があります!

↓カンピロバクター

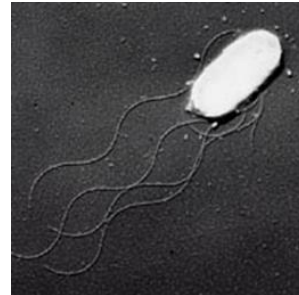


(画像出典元: 食品安全委員会 HP)

トリに多いよ



↓腸管出血性大腸菌 (O157 など)



(画像出典元: 農林水産省 HP)

ウシにいるよ



【食中毒予防 3つのポイント】

- 肉は中心部までしっかり加熱
- 生肉用と食べる用のおはし、トングを分ける
- 生肉を扱ったあとの調理器具は十分に洗浄・消毒する
- 生肉を扱ったあとの手はしっかり洗う

OK



トング → トング → おはし

NG

【こんな行動は NG!】

生焼け
ダメ!



- × 生肉を触ったおはしで食べる
- × 鶏肉たたき、鶏刺し、加熱不十分な肉を食べる
- × 生肉を扱ったあと、手洗いせずに調理・食事する

