

生肉の取り扱いには要注意!

BBQや焼肉を、安心・安全に楽しもう!



行楽シーズンのお楽しみといえば、熱々の鉄板をワイワイ囲むBBQや焼肉。でも、肉や魚、野菜など、“ナマ”の食材を扱うだけに、衛生面にも気を付けておきたいところです。おいしい料理を心置きなく楽しむために、BBQ・焼肉における食中毒予防のポイントについて考えてみましょう。



さて子さん

今日はみんなでBBQよ〜! さ、トングを用意してと! これでよし!



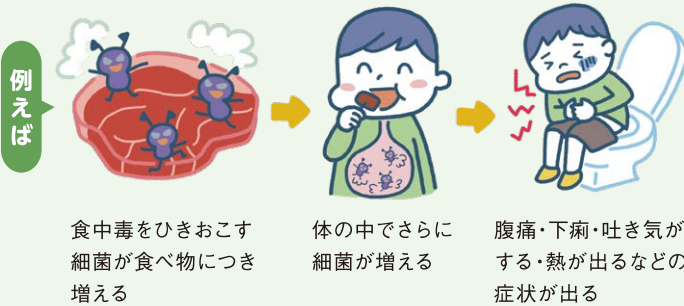
お肉と食中毒

あれ? トングは一本しか用意しないんですか? 今回は生肉の扱い方について学習しましょう。



コープ九州
食品衛生おじさん

お肉には、食中毒の原因になる細菌やウイルス、寄生虫がついていることがあります。しっかりと加熱してからいただきます。



お肉にはどのくらい食中毒菌が付着しているの?

市販されているひき肉の食中毒汚染実態調査結果(平成22年度~平成26年度)

肉の種類	E.coli(大腸菌)の陽性率	サルモネラ属菌の陽性率
牛	61.2%	1.5%
豚	69.3%	2.8%
鶏	81.4%	51.9%

半分以上から検出 ⚠



お肉を扱う時は特に気をつけなければならないのね。

野外だと冷蔵庫が無いので肉の温度が上がってしまうことも多いんです。



そっか。どうしたら安全に焼肉が楽しめるのかしら?

ポイントは、食べるまでの低温キープと、しっかりと加熱、そして菌をうつさないことです!



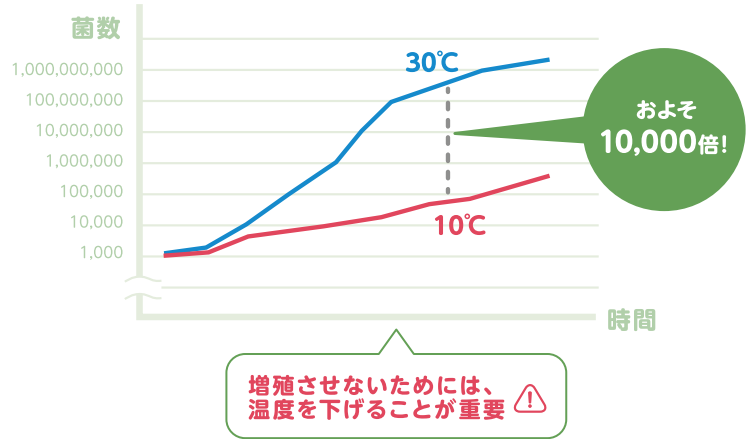
ポイント1

焼く前はできるだけ低温キープ

焼く直前まで、クーラーボックスや保冷バッグに入れて低い温度にしておきましょう。



細菌の増殖における温度の関係



ポイント2

焼く時は中までしっかり加熱!

75°C以上で1分以上加熱が目安です。鮮度がいいからと言って、無菌というわけではありません。特に、鶏肉は食中毒菌の一種であるカンピロバクターの保菌率が高いと言われています。鶏もも肉や手羽先などを焼く場合は、骨のまわりまでしっかり火を通しましょう。



ポイント3

焼く前と焼いた後で トングを使い分けよう!

生肉を扱ったトングや取り箸にも病原体がついています。生肉をはさんで → ひっくり返して → 焼けるまでの「お肉専用トング」、焼き上がった肉をつかむ「取りわけ用トング」「野菜用トング」など、数種類用意して、使い回しは絶対にやめましょう。また、食べているお箸で、焼いているお肉をひっくり返したりしないよう気をつけましょう。



なるほど。生肉担当、焼き担当、お皿に取り分け担当、で、それぞれトングを用意して役割分担してみようかしら。

それはいいアイデアですね。
せっかくのBBQ、安心して楽しみましょう!



食中毒菌を「付けない・増やさない・やっつける」。
この3原則を守ることが大切です。

SATETO

WEBサイトで公開中!

SATETO

