

バーベキューの注意点

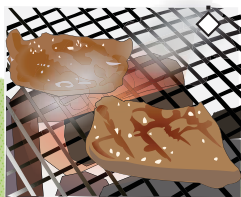
自分でお肉を焼く焼肉やバーベキューにも、注意するポイントがあります。楽しく安全なバーベキューになるよう次の点を確認しましょう。

箸を使い分ける

生肉に触れた箸で焼けたお肉に触れると、食中毒菌が箸を介して口に入ってしまうことがあります。お肉を焼く専用のトング（箸）を用意して、食べる用の箸と使い分けましょう。大人数の場合は、トングを多めに用意しましょう。

焼具合を確認

あわてずお肉を焼きましょう。お肉の色が変わっているのを確認することが大切です。外が暗くなってきたら、ライトなどを用意し、焼具合を確認しましょう。



お肉同士をくっつけない

「生のお肉」の近くに「加熱後のお肉や野菜」を置くと、食べる直前のお肉に食中毒菌が付いてしまうかも。加熱前と加熱後の食品はしっかり区別しましょう。

ドリップを漏らさない

生のお肉のドリップ（肉汁）には食中毒菌が存在するかも。お肉を保管する時はドリップが他の食材に付かないようにフタ付き容器や密閉袋に入れましょう。

正しい知識で食品を選択！

法律で生のまま提供することが禁止されているお肉は、豚肉や牛レバーなど一部のお肉のみです。しかし、その他の動物のお肉についても、病原微生物が付着している可能性が高いため、生食は控えましょう。正しい知識を持ち、安全な食品を選択しましょう。

鶏タタキ、鶏刺しによる食中毒が起こっています

鶏タタキや鶏刺しなど、鶏肉を生食することに法律による規制はありませんが、近年鶏肉の生食が原因となった食中毒が多数発生しています。よく加熱された鶏肉料理を選んで、安全な楽しい食事にしましょう。



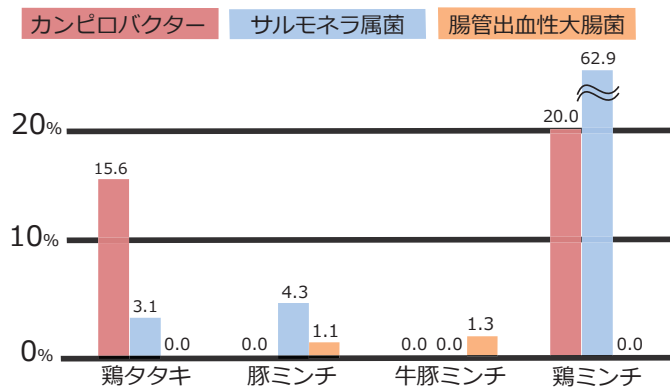
鶏ささみ寿司が原因の大規模食中毒！！

平成28年5月、東京都で開催されたイベントで「鶏ささみ寿司」を食べた約600名が体調不良となりました。原因は鶏肉の加熱不足や鶏肉からの交差汚染により、食中毒菌であるカンピロバクターを摂取してしまったことと推察されています。

札幌市でも食中毒が起こっています

札幌市でも、平成28年1月、鶏刺し又は鶏レバ刺しを原因（推定）とする食中毒により4名が腹痛や下痢などの症状を呈しました。また、同年7月にも、鶏刺しを原因（推定）とする食中毒により12名が体調不良となっています。

平成27年度食中毒菌汚染実態調査（厚生労働省）



市販のお肉にも食中毒菌が存在します

厚生労働省が実施した検査により、鶏タタキなどから一定の割合で食中毒菌が検出されています。