

今すぐ役立つ! 井戸端会議ネタ その③

誰かと焼き肉とかバーベキューするときって、相手の「好みの焼き具合」って大事じゃない?

ええ、すっごく大事。「75°Cで1分以上」たったら勝負よね。

何それ?

私は「じっくり焼きたい派」だけど、うちの子たち、鉄板に乗せたとたんにさらっていくの!

それは「好み」以前の問題! 子どもたちにも「食中毒」の話、きちんと教えてあげないと!



# バーベキュー・焼き肉を おいしく安全に楽しむには



みんなでワイワイとバーベキューや焼き肉をするのって楽しいですね。でも食中毒になったら、せっかくの楽しい思い出が台無しです。みんなで楽しむものだから、「安全」が大前提。子どもが調理することもあるので、予防法を確認しておきましょう。

## いちばん大事なことは…「きちんと焼くこと」

### 焼かないと、どうなるの?

生肉にはO157やサルモネラ、カンピロバクターなど食中毒を起こす細菌が付いている可能性があります。それだけ聞くと怖いですが、熱で死滅するものなので、きちんと調理すれば安全です。



### どのくらい焼けばいい?

調理は、**中心部**を75°Cで1分以上を目安によく加熱。「焼けた!」と競って食べがちな焼き肉こそ、落ち着いて焼き具合を見極めて。



### 調理前もご注意を

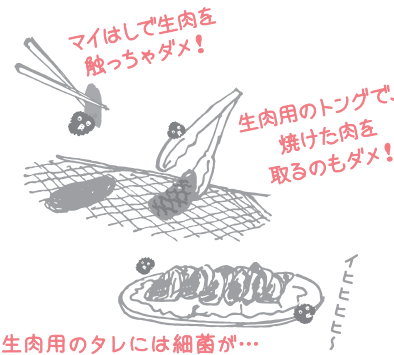
肉の購入後は、細菌が増殖しないように10°C以下の保存をキープ。

### 片付けも大事

肉を触った手はよく洗いましょう。包丁やまな板は洗浄・消毒して、よく乾かしてください。

## 盲点! はしとトング

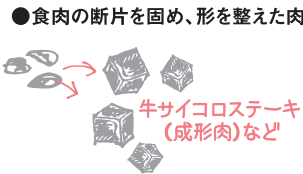
気をつけたいのが、自分のはしで生肉を触らないということ。「ちょっとだけ」もダメ! 生肉用のトングか、はしの準備を。逆に焼き上がった肉や野菜などを取るときに、生肉を扱ったトングやはしを使わないようにしましょう。生肉を浸けていたタレに、焼けた肉をつけるのもNGです。子どもは特に間違えやすいので注意!



肉の中心部に細菌が入り込んでいる可能性があります!

## 加工処理した食肉は、特に十分な加熱が必要です!

### 加工処理した食肉って?



### 加工処理した食肉には表示があります

「筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」



## NEWS

### 豚レバーを生で食べないで

牛レバーを生食用として販売・提供することが、平成24年7月1日から禁止になりました。しかし、その代わりに豚レバーを生食用として提供する飲食店も出ています。豚肉や豚のレバーはE型肝炎ウイルスのほか、サルモネラやカンピロバクターなどの食中毒菌が付いている可能性があります。絶対に生で食べてはいけません。



合言葉は…「75°Cの熱で1分以上!」