

バーベキューや焼肉での食中毒に注意

Q子：博士。夏と言えば～川原でバーベキュー！夏の思い出づくりに出かけましょう～！

博士：おいおい、Q子。準備はできておるのか？

Q子：バーベキューコンロに炭に。準備はできています。お肉はお店で買しましょう！

博士：肝心なものを忘れていないか？

Q子：肝心なもの？？水着かな～。



Q子。助手。
いつも前向き。



博士。
マイペース型。



ネコ。
しゃべれる。

バーベキューでの食中毒予防のポイント

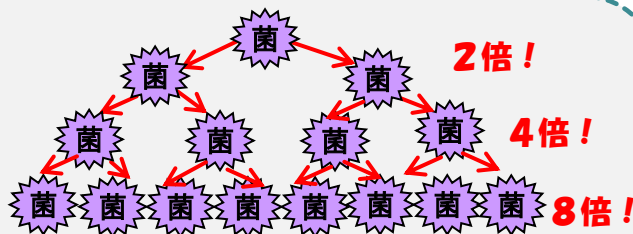
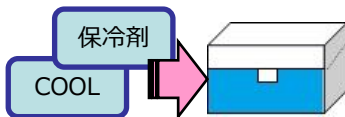
博士：忘れてはならないもののひとつに、クーラーボックスがあるぞ。

バーベキューで食中毒にならないために、ポイントを勉強するぞ。



ポイント1 お肉は焼くまで低温に保とう

- 細菌をできるだけ増やさないう、お肉を焼く直前まで保冷剤や氷を入れたクーラーボックスで低温（10℃以下）で保存する。
- 野菜など他の食品が汚染しないよう生肉は汁がもれないように包み、分けて保存する。



温度などの条件が良ければ増殖が早い種類では、**10分で2分割**します。10分で1回分裂すると、10個の菌が4時間で**1億6千万個以上**！

ポイント2 お肉はしっかり焼こう

- 細菌・ウイルスは生焼けでは死滅しないので、食肉や内臓などは、**中心部まで十分に加熱**して食べる。

生焼けに注意!!



中心部まで十分に加熱とは？

- 中心部まで十分に火が通り、**中心部の色が変わるまで、加熱すること（75℃で1分間以上）。**



食材にさわる前、さわった後は、
手をよく洗うんだニヤ～
(手洗いは石けんを使って
15秒以上!!)



ポイント3 トングや箸は使い分けよう

- 焼く前のレバーや肉を取扱う際は、専用のトングや箸、皿を使う。
- 生肉を取扱ったトングや取り箸は、焼き上がった肉や野菜などを食べる際に使わない。



お肉に付着していた細菌がトングや箸に移行

焼けたお肉は清潔な箸で取り扱うんだニヤ～



細菌がサラダに移行



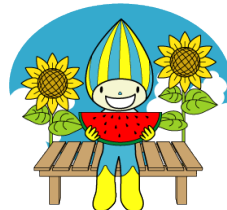
博士：バーベキューは、火加減が難しく、生焼けになることが多いこと、保存温度が高くなりやすいことに加えて、箸などの器具の使い分けや洗浄が不十分になりやすいから注意が必要じゃ。

博士：バーベキューでも、毎日の食事でも、食中毒の予防のためには、「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」が大切じゃ。この3原則を守って、おいしく、楽しくバーベキューを楽しむんじゃぞ。

Q子：よ～し、みんなに負けないうにたくさん食べるぞ～。

博士：おいおい、争って食べると生焼けのまま食べることになる。**先を争って食べない**ことも大事じゃぞ。

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」



岐阜県の食品衛生に関する取組み

Q子：ところで博士。わたしたちの食を守るために岐阜県ではどんな取組みをしているのですか？

博士：いいところに気が付いたな。県では、県民の健康と安全・安心な食生活を確保するため、「食品衛生監視指導計画」を毎年策定しているんじゃ。関係機関が連携しながら、重点的で効果的な監視指導や食品などの試験検査等に取り組んでいるんじゃぞ。

Q子：わたしたちの食生活の安全は、そうやって守られているんですね。でも、監視指導って具体的には何をやるんですか？

博士：それでは、今年度の重点的な監視指導の取組みについて、紹介することにしよう！



平成29年度 重点的な取組み（監視指導）

* 取組みの1例です。

博士：食品による事故を防止するため、従来から食品営業施設、給食施設に対する監視指導、食品の表示検査などを実施しているんじゃ。平成29年度は特に、次の施設及び事項を重点として監視指導を行っているぞ。

重点監視施設



危険度レベルに基づく監視指導

- 大規模な調理施設や広域に流通する食品の製造施設、食中毒などを起こした違反施設などを危害度「レベル1」の施設とし、製造工程の詳細な調査など年2回以上監視指導を実施します。
- 過去3年間に食品の自主回収を行った施設には、年1回以上の立入を行い、再発防止対策が適切にとられていることを確認します。
- カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒の発生により社会的に問題となった焼肉店や浅漬けを製造するつけ物製造施設を重点的に監視指導します。

集団給食施設等に対する監視指導

- 全ての大量調理施設（1回300食以上または1日750食以上提供する施設）に対して年2回以上監視指導します。
- 給食基本物資加工委託工場（パン、麺、米飯）について、（公財）岐阜県学校給食会と連携し、年2回以上監視指導します。
- アレルギー除去食を調理している保育所、小学校などの給食施設に対してアレルギー物質検査を実施します。
- 調理従事者などを対象に講習会を実施し、食品事故の発生防止に努めます。



重点監視事項

廃棄食品の不正流通防止のための取組み・指導

ノロウイルス食中毒予防に関する指導

衛生管理マニュアルの整備などに対する指導

食品表示に関する指導

アレルギー物質表示の適正化指導

食肉の取扱いに関する監視指導

食肉調理品の製造施設などの監視指導

ジビエ取扱施設の監視指導

浅漬け製造施設の監視指導

山菜やきのこなど採取品の取扱いに関する指導

平成28年1月、食品廃棄物の不正転売事件が発生し、大きな社会問題となりました。
このような事件を再発させないよう、下記について取組みます。

食品廃棄物適正処理に関する周知徹底

排出事業者責任として食品廃棄物の適正処理について周知

弁当屋、仕出し屋及びそうざい屋の監視

食品の保管状況及び仕入や販売に係る伝票を確認し、食品の適正管理を監視指導

休業施設の把握など

食品等事業者の営業状況などの情報を収集し、把握した休業施設は年1回以上立入調査

詳しく取組内容を知りたい方は、こちらから閲覧できます。
[岐阜県庁HP](#)><暮らし・防災・環境>食>食の安全・安心



最後までお読みいただきありがとうございました。

