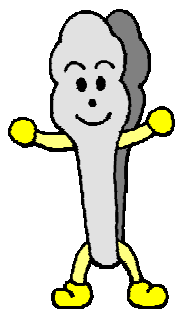


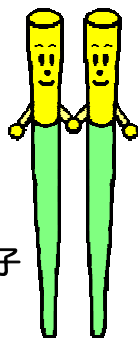
焼肉はおいしく 楽しく 安全に ～トング トング ハシが愛言葉～



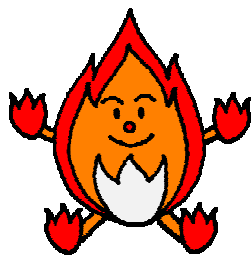
トングくん

生のお肉をつかめる
頼れる男の子

食べ物を
お口に運ぶ
やさしい
双子の女の子



**ハ～ちゃん
シ～ちゃん**



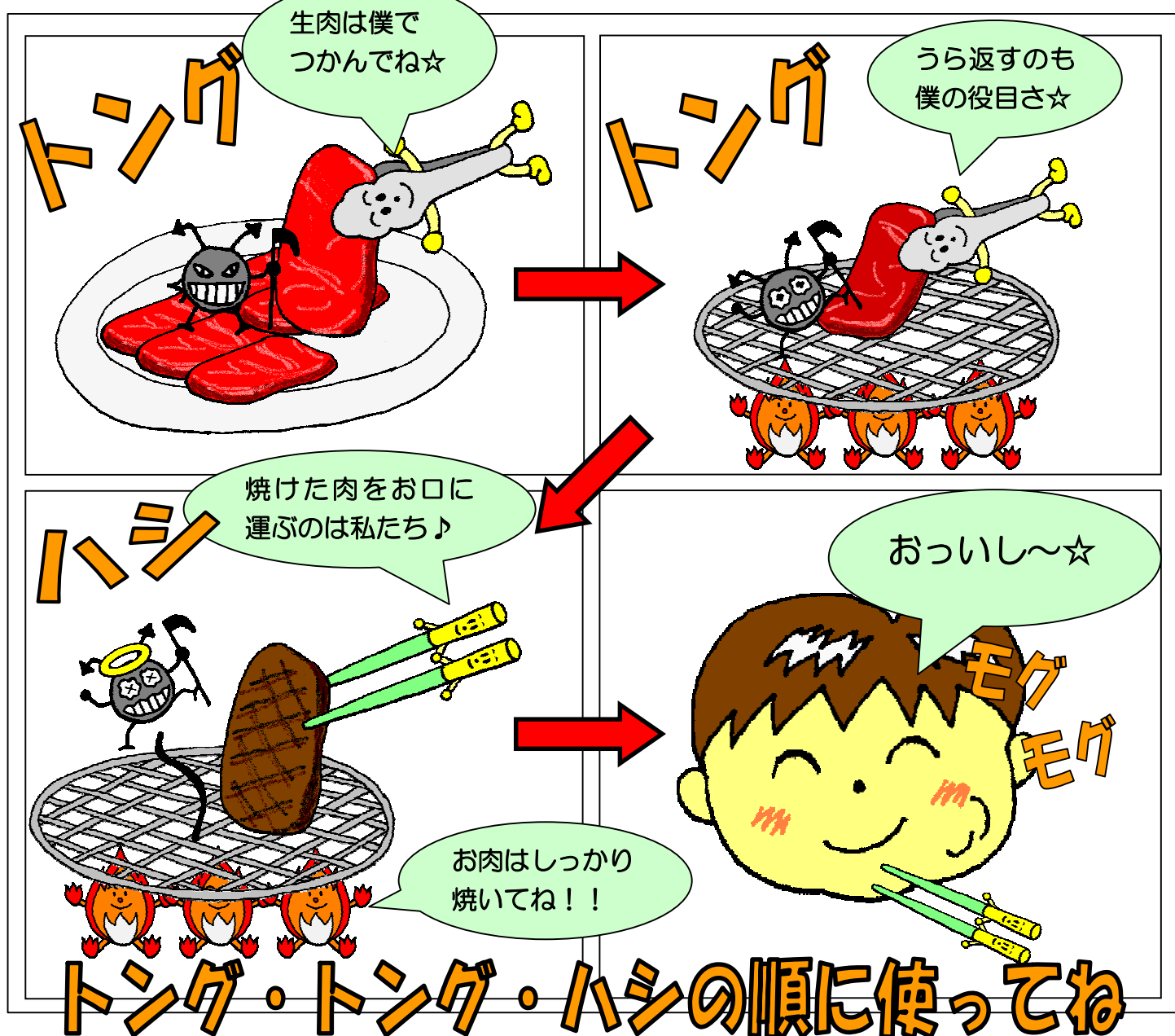
ほのおくん

お肉をおいしく焼いて
ばいキングをやっつける
元気な男の子

お肉が大好きで
火が苦手な
イタズラもの



ばいキング



お肉が原因の食中毒を予防しましょう

お肉は大腸菌等の食中毒菌に汚染されていることがあります。生で食べたり、焼いても加熱が不十分であったり、トングを正しく使えていなかったりすると食中毒を引き起こすことがあります。トングを正しく使い、しっかり焼いて食中毒を予防しましょう。

特に乳幼児や高齢者など免疫力の低下している方は注意が必要です。



肉が原因となりやすい食中毒

腸管出血性大腸菌（O157等）

喫食後1～10日で、腹痛、下痢、血便、発熱などの症状が出る。溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、脳症や死亡にいたることもある。

カンピロバクター

喫食後1～7日で腹痛、下痢、血便、嘔吐、発熱などの症状が出る。ギランバレー症候群を引き起こすこともあり、重症の場合には呼吸不全となる。

サルモネラ属菌

喫食後8～48時間で激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐などの症状が出る。卵が原因となることも多い。

正しいトングの使い方

- ① トングを使って、肉を網に乗せる
- ② 片面が焼けたら、トングを使って肉をうら返す
- ③ 肉をよく焼き、ハシを使って取り上げる

（注意）

- ・ 焼けた肉に生の肉を重ねて乗せるとせっかく焼いた肉を汚染してしまいます。一枚一枚重ねずに丁寧に焼いてください。
- ・ 食べるハシで生肉をつかむなどして汚れたハシは交換しましょう。火で加熱しても十分な殺菌効果は得にくいことが実験で分かっています。