コープ北陸からの あんあんニュース 安全・安心情報★ vol.113

食中毒対策は万全に！ 真夏のバーベキュー

※写真はすべてイメージです。

実際にあった事例

せっかくの思い出が…
校外学習でのバーベキュー後、生徒・教職員が
発熱・腹痛・下痢を発症

原因 トングの使い分けが不十分

カンピロバクターより
ヒヒヒ…鶏肉に潜んで
攻撃の機会をうかがっていたんだよ～
チャンスができて
ラッキーだったぜ！

少しの油断が細菌の標的に！
キャンプ場で開催された会社主催の
バーベキュー大会で食中毒の集団感染

原因 肉の加熱不足

腸管出血性大腸菌（O157）より
へへへ♪
お肉の焼き方が甘かったな！
オレ様が暴れると
ただの腹痛じゃ済まないぜ…？

こうした事故は誰にでも起こりえます。
大切な人や時間を守るために、しっかり予防しましょう！

あんあんクイズ

正解者の中から**抽選で20名様に500ポイント**進呈！
※当選の有無は、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。

Q. バーベキュー時に気をつけたいポイントで正しいのは？

1. 食材は真っ黒になるまで焦がした方が良い
2. 何時間も経った食べ残しを食べても良い
3. 長時間置かれた食べ残しや残った食品は思い切って捨てる

応募方法

注文用紙
・6桁注文番号欄
応募番号【370200】
・注文数欄
クイズの答え（番号）
を記入

ハガキ（当日消印有効）
クイズの答え・郵便番号・住所・氏名・電話番号・ご所属の生協を明記して下記の宛て先まで
〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地
コープ北陸事業連合 安全政策部
「あんあんクイズ」係

WEB
応募フォーム

＼応募は何度でも可能！／
締切
2026年
8月28日(金)
注文用紙は9月1回

◀安全確認業務の結果報告はこちら

制作：食品安全推進委員会(※) 監修：コープ北陸事業連合

準備から食べるまで
気をつけたいポイント

食材管理

- クーラーボックス・保冷剤を活用し
  日かげなど涼しい場所に置くなどして低温で保存する。
  - 生肉・生魚は汁が他の食材につかないよう袋に入れる。

ヒエ
ヒエ～

冷気を行き
わたらせるため
保冷剤は十分に
用意しよう！

下準備

- 調理前や食べる前などこまめに手を洗う。
- 調理器具は食材ごとに使い分けるか
  野菜の後に肉・魚を扱うようにする。
- 手にケガがある場合は使い捨て手袋をつける。

調理・食事

- 箸やトングは「調理用」と「食事用」で分ける。
  - 中心部まで色が変わるよう、しっかり焼く。
    - 調理したものから早めに食べ、長時間置かれた食べ残しや残った食品は思い切って捨てる。

あっ！焦げてる！
食材を焦がし過ぎると
体に良くない物質が発生します。こまめに返し
美味しいタイミングで食べましょう。

美味し～い

ジュ～
ジュ～

ポイントをおさえて
みんなで楽しい時間を
過ごしてくださいね！

あんあんニュースのWEBサイトもチェック！
「あんあんくんの実験室」では「バーベキューでの注意点」として、起こりがちな場面での細菌数を調べてみました。
結果はいかに!?

参考資料 ●IASR「Vol.31 No.1（No.359）January 2010 2006年1月～2009年8月に大阪府で発生したCampylobacter食中毒事件」
「Vol.30 No.5（No.351）May 2009 バーベキュー大会の食事が原因と推察された腸管出血性大腸菌感染症（O157）集団発生事例ー福岡市」
（国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト）
●バーベキューを楽しむ皆様へ（農林水産省）

あんあんニュースWEBサイトが「うちのOMAMORI」として生まれ変わりました！
子育て世代が気になる内容を中心に、あんあんニュースとはまた違った切り口で食の安全・安心にまつわる情報を発信していきます。ぜひ見にきてくださいね♪

うちのOMAMORI

(※)…組合員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。