

肉 料理での衛生ポイント（アウトドア編）

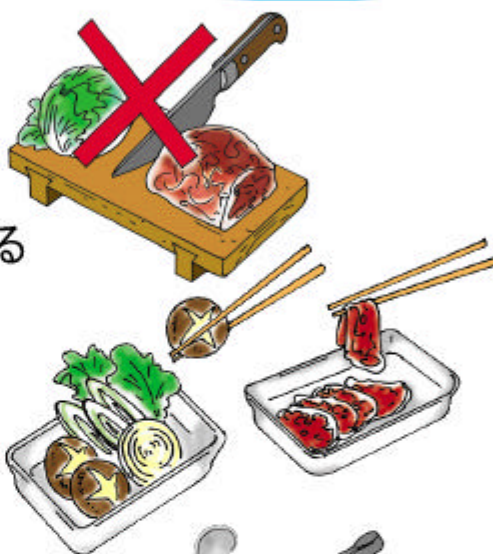
準備

- ◎肉・野菜・ハムなど食材毎にしっかり包装
- ◎出発まで冷蔵庫へ、移動はクーラーボックスで低温保管
- ◎野菜を先に切り、最後に肉を切る



調理

- ◎野菜と肉は別々の容器・皿に入れる
- ◎生焼けはダメ!しっかり焼く
- ◎調理用の tong・菜ばしを使う



食事

- ◎レバー・ホルモン等は、生で食べない
- ◎生肉のとりばしと、食べる時のはしは別にする



・・・カンピロバクター、サルモネラの食中毒予防・・・

肉は包んで 冷やして保存 ● 十分加熱、箸は別

※家庭でも基本は同じ。ぜひ応用してね!