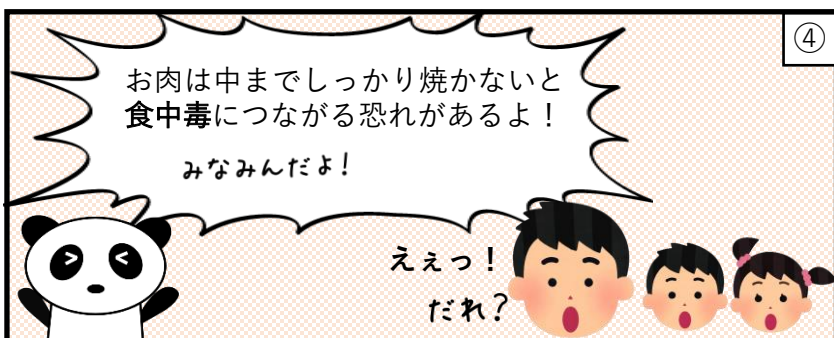




バーベキューを楽しむために

食材の取扱いに気を付けましょう！



食材の取扱いに関するポイント

✓ 保冷しよう



食材は、保冷剤を入れた**クーラーボックスなどで冷蔵**しましょう。また、クーラーボックスに直射日光が当たらないようにしましょう。

✓ 十分に焼こう



お肉は**中までしっかり加熱**しましょう。お肉の種類に限らず、十分な加熱をしないと食中毒のリスクが高まります。

✓ 器具を使い分けよう



生肉を触ったトングなどで焼いたお肉や野菜を取り分けると、食中毒菌が付着する可能性があります。器具は、**生肉用とその他の食品用で使い分け**ましょう。

アレルギー表示の品目が追加されました

令和8年4月1日に食品表示基準が改正され、特定原材料（表示義務があるもの）に**カシューナッツ**が、特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されているもの）に**ピスタチオ**がそれぞれ追加されました。アレルギーをお持ちの方は、購入時に表示をよく確認するようにしましょう！

① 特定原材料（表示義務があるもの）

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・
落花生（ピーナッツ）・カシューナッツ

NEW!

★カシューナッツの表示に関しては、令和10年3月31日まで2年間の経過措置期間があります。

② 特定原材料に準ずるもの（表示が推奨されているもの）

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・
キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・
鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・
やまいも・りんご・ゼラチン・ピスタチオ

NEW!

★ピスタチオの表示に関しては、表示義務のあるものではないため経過措置期間はありません。ただし、新たに表示義務のある特定原材料に追加されたカシューナッツとの交差反応性があるため、食品事業者は可能な限り速やかに表示するよう努めてください。

もっと詳しく知りたい方はこちら

食品衛生の窓



食中毒予防など、食品衛生に関する情報は、
東京都の食品安全情報サイト『**食品衛生の窓**』でご覧いただけます。



南多摩保健所
健康づくりキャラクター
『みなみん』