# バーベキュー時の事故にご注意！

夏到来のこの時期、家族や友人とバーベキューをする予定を立てている方も多いのではないでしょうか。バーベキューでよく使う製品の正しい使い方を確認するとともに、子どもの事故に十分に注意しましょう。

事例をご紹介します。

・ バーベキューの片付け中、鉄板に両手をついた。手のひらに水ぶくれ、右腕にただれ、一部の手指に赤みを伴うやけどを負い、通院が必要となった。（1歳）
・ バーベキュー中に竹串をくわえて遊んでいたら、喉に刺さったためすぐに抜いた。竹串は折れていないが、少量の出血があり受診した。喉の入り口に突き刺さった傷ができていたが、奥までは達していないことが確認された。（9歳）

比較的大きな子どもでもいつもと違う環境で、はしゃいだり、ふざけたりして思わぬけがをしてしまう場合もあります。次の点に注意しましょう。

① 子どもにはバーベキュー中はもちろん、終わった後もコンロや鉄板、網等が熱くなっていて危ないことを伝え、絶対に触れさせないように注意しましょう。
② 万が一やけどをしたら、すぐに水で冷やし、医療機関を受診しましょう。
③ バーベキュー時は普段と環境が違うので、子どもの動きに十分注意し、目を離さないようにしましょう。

また、食中毒にも注意が必要です。調理の直前まで食材は冷やして保管し、トングや箸は、生肉を扱うものと、焼いた肉を扱うものを別にするなど、用途によって使い分けましょう。肉は中心部までよく焼く、おにぎりはラップなどを使って握るなど衛生管理に気を付けてください。調理前や食べる前の手洗いも忘れずに行いましょう。

（参考：消費者庁ウエブサイト）