

お肉を知っておいしく食べよう!



家庭でもできる食中毒
予防を実践しましょう

- 1 食品は、十分に中まで火を通す!**
お肉の中心部が75℃で1分間以上加熱をすれば菌は消滅します。
- 2 子どもや高齢者の方は生でお肉を食べないように!**
子どもや高齢者の方、体が弱っている方は菌に対する抵抗力が低いので、生でお肉を食べないようにしましょう。
- 3 生肉に触れた箸で食べない!**
お肉を焼く箸と食べる箸を使い分けましょう。
- 4 調理器具、手指の洗浄・消毒を十分に行う!**
生肉に触った手やトイレの後は、しっかり手洗いしましょう。