

保健所からのお願い!

あなたの健康を守るために

お肉を安全に食べるための4か条

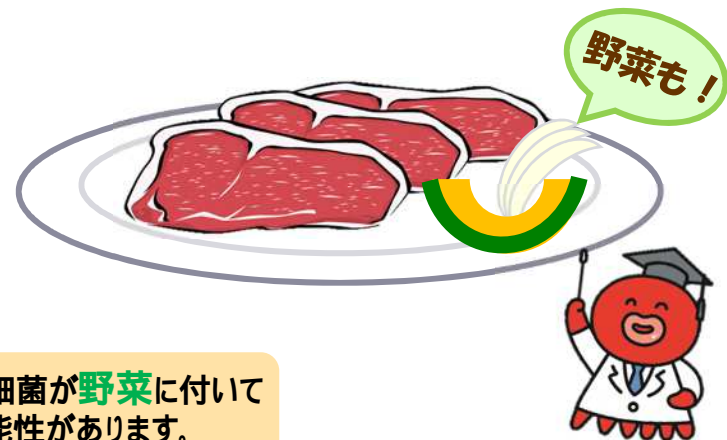


「お肉」は中心部までよく焼いて食べる



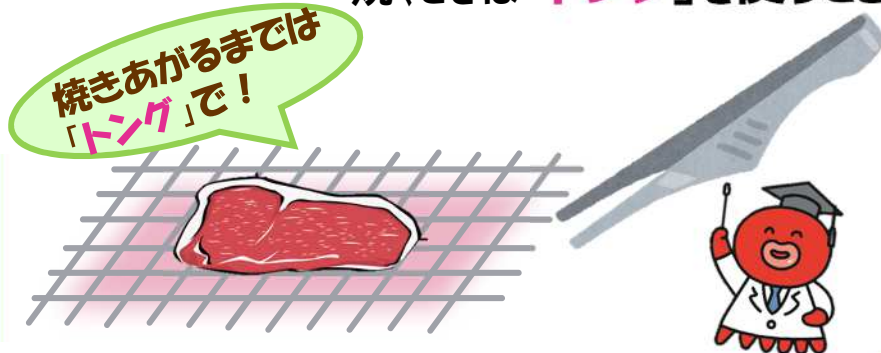
特に、「牛レバー」や「豚肉」は「中心部までよく焼いて食べる」ことが法律で定められています。

「生肉」に触れた野菜もよく焼いて食べる



お肉の細菌が野菜に付いている可能性があります。

「生肉」や「焼き途中の肉」を焼くときは「トング」を使う



お肉が十分に焼けるまでは、「トング」を使います。

「焼きあがった肉」を取る・食べる時は、トングではなく「はし」を使う



焼けたお肉を取り皿に取る時は、生肉に触れていない「はし」を使います。