



お肉による 食中毒に注意しましょう

しっかり加熱しましょう！

お肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスなどがついていることがあります。十分に加熱し食中毒を予防しましょう。特に生のひき肉から作られる食品は、ひき肉に付着している細菌などが中心部まで入っているため中心部までしっかり加熱しましょう。



調理器具を使い分けましょう

焼き肉やバーベキューなどでは、生の肉を扱ったはしに、細菌等がつく場合があります。せっかく肉を加熱しても、生の肉を扱ったはしで食べてしまったために、食中毒が発生した事例があります。食べるはしとは別に、肉などを焼くはしやトングを用意しましょう。

「新鮮だから安全」は間違いです！

鶏肉の刺身、タタキなどで多くの食中毒が発生しています。鶏肉からは、高い割合でカンピロバクター等の食中毒菌が検出されており、「新鮮だから安全」ではなく「加熱しなければ食中毒菌がいて当たり前」の食材です。



コバトン食の安心情報

令和4年度5月号
(発行：5月25日)



【お問い合わせ先】埼玉県保健医療部食品安全課 総務・安全推進担当
電話：048-830-3422 FAX：048-830-4807 E-mail:a3420-07@pref.saitama.lg.jp