

# 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°C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。

お問い合わせは、近くの保健所へ



発行者/大阪府健康福祉部食の安全推進課