

ちよつと
まっして!

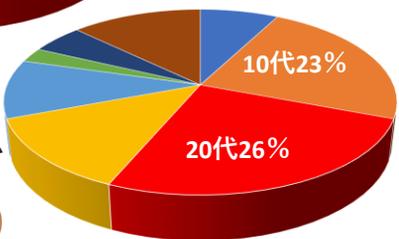
お肉の生食



だいじな夏を、食中毒に奪われないために!

10~20代は要注意!

カンピロバクター属菌



腸管出血性大腸菌

「令和4年食中毒統計調査結果」(厚生労働省)を加工して作成

選ぶ!

「新鮮だから生でも安全」は間違いです!



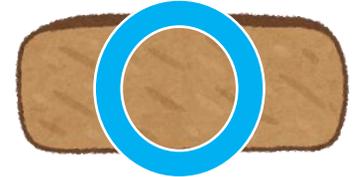
しっかり加熱されたメニューを選びましょう!

区別する!



生肉を扱う器具と、焼いた肉を取る箸は区別しましょう!

加熱する!



中心部が褐色になるまでしっかり加熱しましょう!



詳しく知りたい方はこちら (厚生労働省ホームページ) =>



札幌市保健所北衛生担当課 (北保健センター)