

ここまで焼けば 大丈夫!



「大丈夫」のチェックポイント

☐ 肉汁は透明ですか？

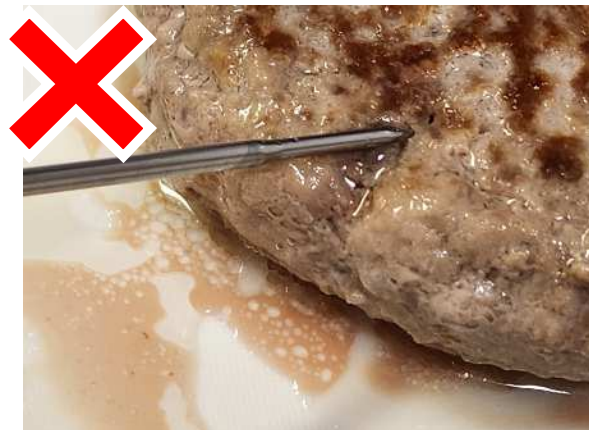
肉汁がピンクだったり、濁っていたら加熱不十分です。

☐ 中まで色が変わっていますか？

外側が焼けていても、中は生のことがあります。

☐ いつもどおり調理しましたか？

お肉の厚さや一度に調理する量で火のとおりが変わることがあります。いつもと違うときは、より注意してチェックしましょう。



お肉には**食中毒を引き起こす菌**がよくついています！

お肉やひき肉を使う料理は**中までしっかり加熱**しましょう

コバトン食の安心情報

令和7年
4月号

埼玉県保健医療部 食品安全課 総務・安全推進担当

☎ 048-830-3422 ✉ a3420-07@pref.saitama.lg.jp

もっとくわしく！

お肉はよく焼いて食べよう
(厚生労働省ホームページ)



コバトン
& さいたまっちょ