

おいしそう？ いいえ、**危険**です。



実は、このハンバーグ。中心部は生焼け。
このまま食べると食中毒の危険が…！

お肉はよく加熱しましょう

お肉には食中毒菌（O157、カンピロバクターなど）がついていることがあります。
おいしく安全に食べるために、お肉は中心部までよく加熱しましょう。

フタを上手に活用

調理するときにはフタを使用すると、より早く食材の中心部まで火が通ります。
しっかり加熱をするために、フタを上手に活用しましょう。



コバトン食の安心情報 令和5年5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