



さあ、焼くぞ

お肉を安全に楽しむために



生肉の持ち運び・保管は低温で

保冷バッグ・保冷剤を活用し、できるだけ短い時間で持ち運びましょう。
すみやかに冷蔵庫にしまい、低い温度で保管しましょう。



調理器具は使い分け

生肉を扱うまな板、包丁、トングなどは専用にし、
他の食品を扱うものや食べるときに使うものとは分けましょう。



火をしっかりと通す

肉やレバーを生で食べることは避けましょう。

肉を原因とする食中毒に
気を付けましょう!

コバトン食の安心情報
令和5年7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

