

なまや
生焼け!!

あつ、



いままあ
今なら間に合う

さいかねつ
再加熱!!



カンピロバクターの電子顕微鏡写真を一部加工 出典:食品安全委員会「食品安全関係素材集」
(https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html)

「新鮮なお肉」でも、食中毒は防げません!!

中心部まで75度 1分以上の加熱が必要です

💡 飲食店でも加熱不十分な肉による食中毒が発生しています
生焼けに気づいたら「もう一度よく焼いて」とお願いしましょう

埼玉県食の安全・安心ワンポイントアドバイス

コバトン 食の安心情報

7 ²⁰²⁶
月号

コバトン
さいたまっち

問合せ先

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
しりたい!

お肉の食中毒を学ぼう

コバトン食の安心情報

