

# お肉はよ〜く焼いて 食べよう!

## 焼く時の鉄則

- 1 お肉はしっかり火をとおして食べましょう!
- 2 お肉を焼くハシと食べるハシを分けましょう!
- 3 生の肉を触った後は、手を洗いましょう!

鮮度に関係なく、  
牛・豚・鶏の肉やレバーなどの内臓を  
よく焼かずに食べるのは危険です!

みんなで守って  
おいしく  
食べましょう♪

**牛レバーの生食は禁止されました。ぜったいにやめましょう。**

生食を原因とする食中毒は、命に関わる症状を引き起こす場合もあります。  
ユッケなどの生の牛肉を食べることができるのは、  
保健所の確認を受け、確認証を掲げたお店に限られます。

石川県