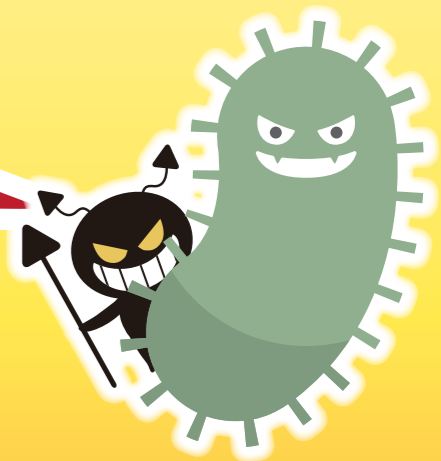




その肉、「お腹が痛い」だけじゃ 済まないかも...



生・半生の肉には、O157 やカンピロバクターなどの**食中毒菌**がついていることがあります。
下痢等だけでなく、**神経性の後遺症や死亡例も報告**されています。
肉は中までしっかり火を通しましょう!!!
焼肉は、焼く時と食べる時のお箸を別にしましょう!!

- 区役所地域みまもり支援センター (福祉事務所・保健所支所) 衛生課
- 川崎市健康福祉局保健医療政策部食品安全担当 (お問合せ先 044-200-2445)
- 中央卸売市場食品衛生検査所