

◇しっかり加熱する

ほとんどの細菌やウイルスは、加熱により死滅します。

お肉は中心までよく加熱しましょう。

◇道具は使い分ける

生肉を扱った道具にも、細菌やウイルスがついています。

お肉を切った包丁で生野菜を切ることや、

生肉を触った tong や箸で焼けたお肉などを取り分けることは避け、

食品に細菌等に移さないようにしましょう。

ト○添付ファイル（PDF）を開くには AcrobatReader が必要です

| お持ちでない場合は、以下よりダウンロードしてください。

| <http://www.adobe.com/jp/products/acrobat/readstep2.html>

ト○メールマガジンのバックナンバーはこちら

| <http://www.pref.gifu.lg.jp/kurashi/shoku/shokuhin/11222/mail-magajin.html>

ト○配信中止・配信先変更

| <mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp> までお知らせください。

| [ぎふ食卓の安全・安心メールマガジン] |

| 編集・発行：岐阜県健康福祉部生活衛生課 |

| 〒500-8570 岐阜県岐阜市藪田南 2-1-1 |

| 電話：058-272-8284 FAX：058-278-2627 |

| E-mail：c11222@pref.gifu.lg.jp |

