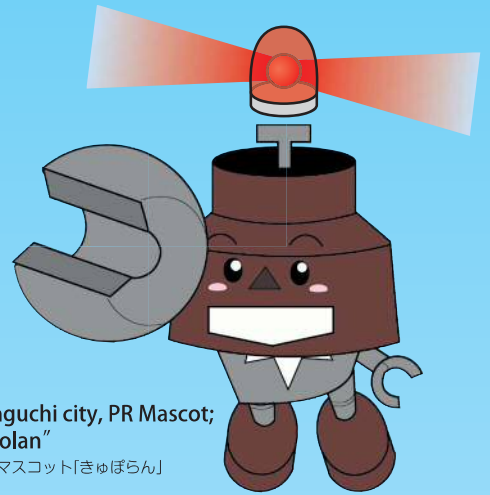


It is extremely **DANGER** to eat meat raw.

肉の生食は
危険です！



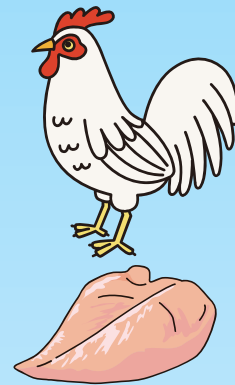
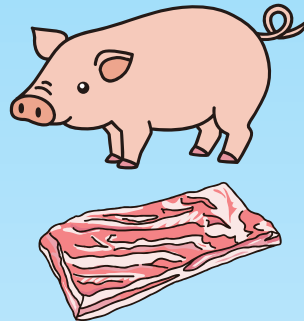
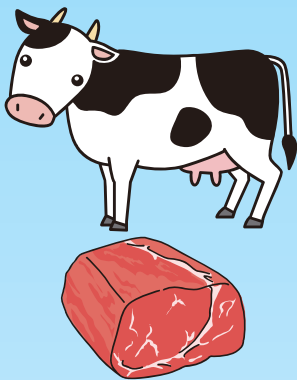
Kawaguchi city, PR Mascot;
"Cupolan"
川口市マスコット「きゅぼらん」



Symptoms of food poisoning caused by insufficiently cooked or raw meat & liver are frequently reported. 生肉料理や加熱不十分な肉・レバーによる食中毒が多発しています。

Depending on the condition, such bacterium as O157 can be fatal.

腸管出血性大腸菌 O157 などは最悪の場合、死に至ることもあります。



◆ Food-poisoning bacterium contained in raw meat & liver ◆

生肉に付着している、主な食中毒病原体

Beef 牛

**Intestinal hemorrhagic
colon bacillus** 腸管出血性大腸菌
(E.coli O-157, E.coli -111, etc.)
(O157, O111 等)
Campylobacter
カンピロバクター

Pork 豚

Campylobacter
カンピロバクター
Salmonellae
サルモネラ属菌
Toxoplasma
トキソプラズマ
Hepatitis E virus
E型肝炎ウイルス

Chicken 鶏

Salmonellae
サルモネラ属菌
Campylobacter
カンピロバクター

To prevent
food poisoning...
食中毒を防ぐために...

**Campylobacter was detected from as much as 40%[※]
of the chicken meat on the market.**

※2014 Report on Health, Labor and Welfare science research

市販の鶏肉から約40%[※]の高い割合で
カンピロバクターが検出されました。
※厚生労働科学研究 平成26年度報告より



Be sure meats are sufficiently cooked !

生肉は十分に加熱しましょう！

Bacterium, viruses and parasitic worms can be aborted by sufficient heat.

Be sure meats are well cooked to the inside.

(75°C at the inside temperature, cooked more than 1 min is recommended)

細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。中心部までしっかりと加熱しましょう。
(加熱目安：中心部温度75°Cで1分以上)

Public Hygiene Division, Food Sanitation Desk, Public Health Center, Kawaguchi city

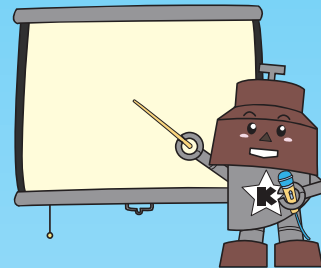
川口市保健所 生活衛生課食品衛生係

1-11-1 Maekawa, Kawaguchi city Phone : 048-423-7889 FAX : 048-423-8852

川口市前川1-11-1 電話：048-423-7889 FAX：048-423-8852

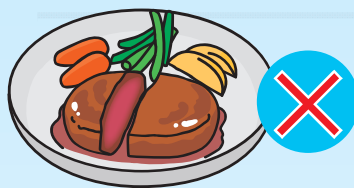
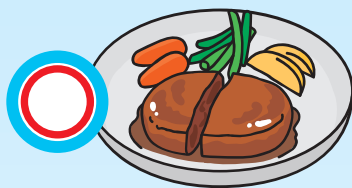
Freshness ~~≠~~ Safe 新鮮 ≠ 安全

- It is wrong to consider "Freshness means safe", "Not prohibited means safe".
「新鮮だから安全」「禁止されていないから安全」は間違いです。
- Raw meat might contain a pathogen in it.
生肉には病原体が付着していることが多くあります。
- Extra attention is required for elderly people and infants with low resistance.
お子さんやお年寄りなど抵抗力の弱い方は、特に注意が必要です。



Points to be paid attention when you cook 調理の際の注意点

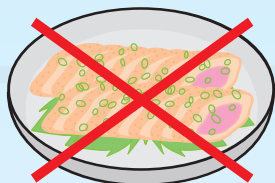
Well cook the meat, refrain from eating them raw お肉は十分に加熱し、生食は控えましょう



Confirm that it is well cooked when you eat
中心部まで十分に加熱して食べましょう。

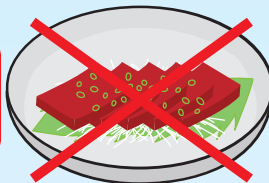
As for spit-roasted meat, slide the meat a little on a skewer to check whether it is well cooked

串焼きは、お肉をすらして、中まで焼けているか確認しましょう。

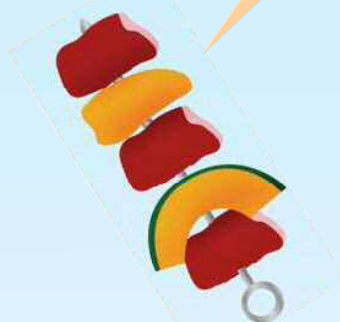


Lightly grilled chicken (rare cooked chicken)
鶏たたき

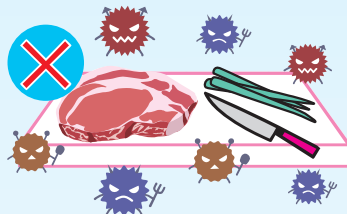
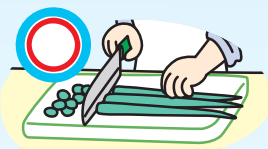
Pay extra attention to raw meat dishes!
生肉料理は要注意!



Chicken liver sashimi
鶏レバ刺し



Use cooking utensils separately by purpose 調理器具はキッチリと分けて使いましょう



Cooking utensils might transmit food-poisoning bacterium (secondary contamination)

調理器具を介して食材が食中毒菌等に汚染されてしまいます。(2次汚染)

Properly cleanse and sterilize after touching raw meat 生肉に触れたら 洗浄・消毒を徹底しましょう



Used utensils must be washed with detergent
使用した調理器具は洗剤でよく洗う



Thoroughly sterilize by boiling or disinfectants, dry it well
熱湯や消毒剤で消毒した後、よく乾燥させる



Do not forget to wash your hands. Double-washing is recommended.

手洗いも忘れずに。2度洗いが効果的です。

Meat is indispensable to our everyday life. Be sure have them well cooked to eat them in a safer way

お肉は食生活に欠かせない食材です。
十分に加熱しておいしく安全に食べましょう!

リサイクル適性(A)

この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

July 2018, 200 copies
2018.8 200部