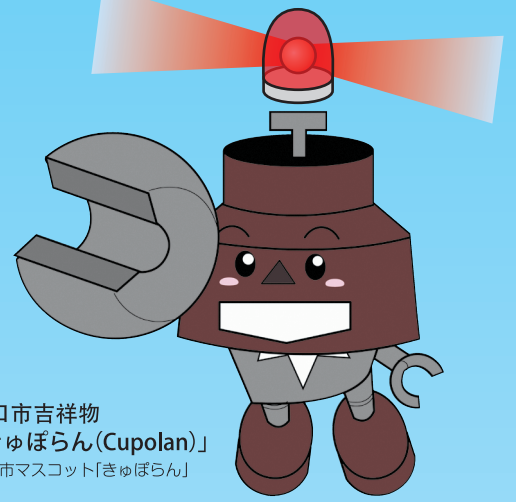


吃生肉很 肉の生食は 危険です！

危険!



川口市吉祥物
「きゅぼらん(Cupolan)」
川口市マスコット「きゅぼらん」

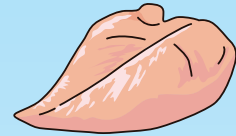
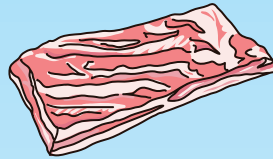
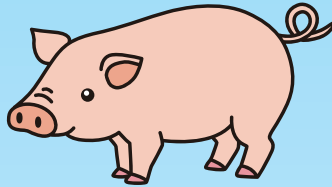
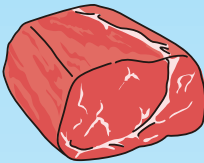
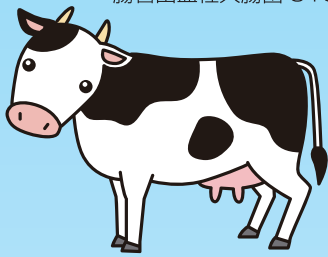


因吃生肉菜肴和加热不充分的肉、肝而引起的食物中毒时有发生。

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。

肠出血性大肠杆菌O157等、最坏的情况会导致死亡。

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。



◆附着在生肉上的主要的食物中毒病原体◆

生肉に付着している、主な食中毒病原体

牛
牛

肠出血性大肠杆菌
腸管出血性大腸菌
(O157、O111等)
弯曲杆菌
カンピロバクター

猪
豚

弯曲杆菌
カンピロバクター
沙门氏菌
サルモネラ属菌
弓浆虫
トキソプラズマ
E型肝炎病毒
E型肝炎ウイルス

鸡
鶏

沙门氏菌
サルモネラ属菌
弯曲杆菌
カンピロバクター

为了防止
食中毒を
食物中毒...
防ぐために...

市面上的鸡肉中高达**约40%**的比例
被检测出有弯曲杆菌。

※参照厚生劳动科学研究 2014年度报告

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

请将生肉充分加热!

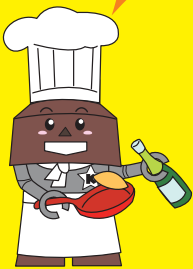
生肉は十分に
加熱しましょう!

通过加热可以将细菌和病毒、寄生虫杀死。

細菌やウイルス、寄生虫は加熱により死滅します。

请充分加热至中心部分。(加热标准：中心部分温度75℃，加热1分钟以上)

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℃で1分以上)



川口市保健所 生活卫生课食品卫生系

川口市保健所 生活衛生課食品衛生係

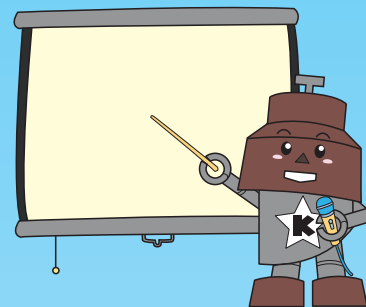
川口市前川1-11-1 电话:048-423-7889 FAX:048-423-8852

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

新鲜 × 安全

新鲜 ≠ 安全

- 「因为新鲜所以安全」「因为没有被禁止所以安全」是错误的。
「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。
- 生肉上附着病原体的情况很常见。
生肉には病原体が付着していることが多くあります。
- 小孩和老人等抵抗力弱的人需要特别注意。
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。

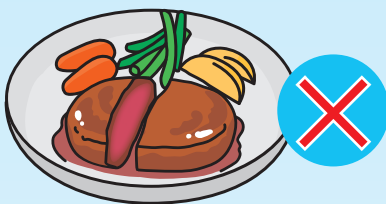
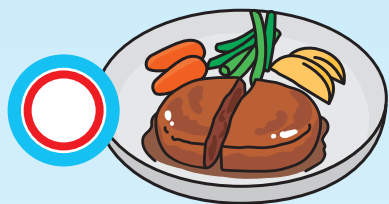


調理時の注意点

調理の際の注意点

将肉充分加热、尽量不吃生食

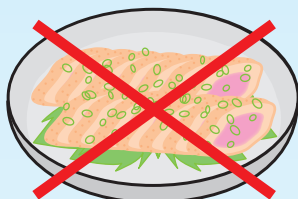
お肉は十分に加熱し、生食は控えましょう



烤串时、请把肉拨开确
串焼きは、お肉をずらして、中まで焼けて
認一下里面是否烤熟。
いるか確認しましょう。

请充分加热至中心部分再食用。

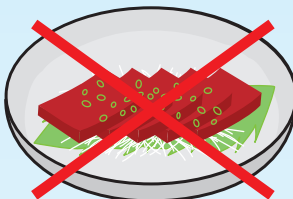
中心部まで十分に加熱して食べましょう。



鸡肉火烧刺身

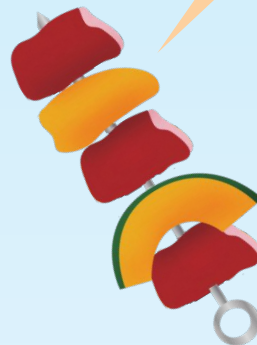
鶏たたき

要注意
生肉料理は
生肉菜肴!
要注意!



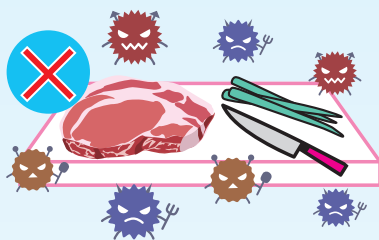
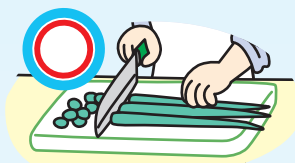
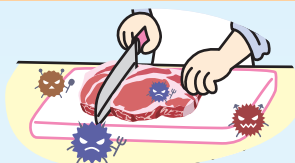
鸡肝刺身

鶏レバ刺し



将厨具严格分类使用

調理器具はキッチリと分けて使いましょう



以厨具为媒介而感染食物
調理器具を介して食材が食中毒菌等に汚染されて
中毒病菌。(2次汚染)
しまいます。(2次汚染)

碰了生肉的话请彻洗干净、消毒

生肉に触れたら
洗浄・消毒を徹底しましょう



使用后的厨具
用洗涤剂仔细清洗

使用した調理器具は洗剤でよく洗う



用开水或者消毒剂彻底消毒使其干燥

熱湯や消毒剤で消毒した後、よく乾燥させる



也不要忘记洗手。

手洗いも忘れずに。

洗两遍手

2度洗いが

更加有效。

効果的です。

肉是饮食生活中不可或缺的食材。

お肉は食生活に欠かせない食材です。

请充分加热后再安全享用其美味吧!

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。

2018.7 8,000部