

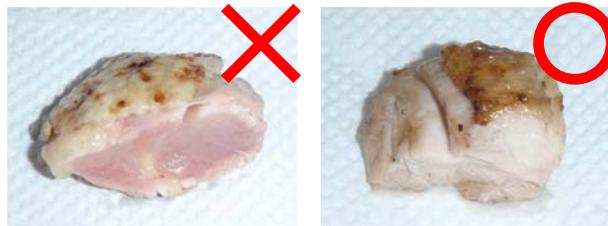
お肉は正しく加熱調理して 安全に食べましょう！

💡 お肉による食中毒を防ぐポイント

⚠️ 牛レバーなどを**生で**
食べない。



⚠️ お肉は中心部まで十分に
加熱しましょう



⚠️ 焼肉をするとき
「生肉を触る箸」と
「食べる箸」を
分けましょう



トングも
有効です



県では食品の放射性物質の検査を行っています。

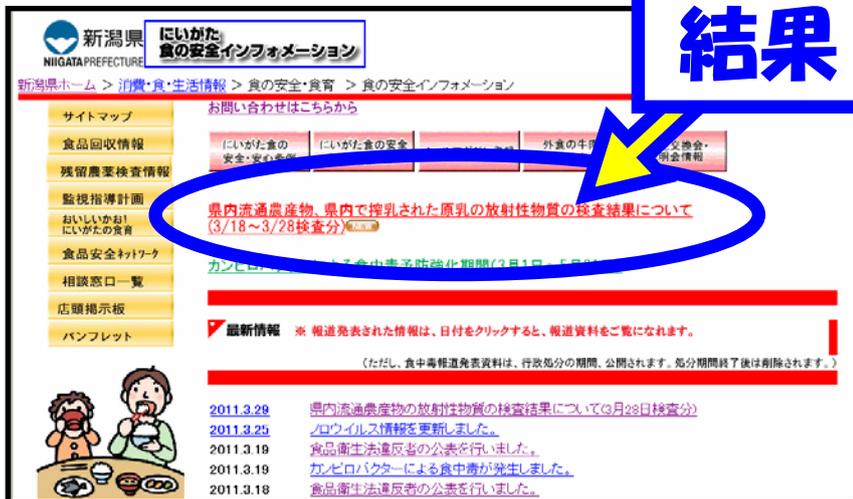


3月18日～5月16日の検査実績

- ・農産物 **534品**
(ほうれん草、きゅうり、いちご等)
- ・畜産物 **54品** (肉、乳・乳製品)
- ・水産物 **10品** (ぶり、カツオ、イカ等)

◆ホームページで常に最新結果を公開「にいがた食の安全インフォメーション」

結果



県放射線監視センター