

**参加者募集！**

No.078

# 食の安全・安心意見交換会を開催します

7月から**BSE**の検査体制が変わったことを  
受け、意見交換会を開催します。

## 特別講演

### 国産牛のBSEリスク評価について

講師 内閣府食品安全委員会



## パネルディスカッション

生産者、食肉関連事業者、  
消費者、行政(新潟県、新潟市)

### 新潟会場

**9月28日(土)**

**PM 2:00~4:30 (受付 1:30~)**

**東北電力ビッグスワンスタジアム 会議室5**

### 長岡会場

**9月29日(日)**

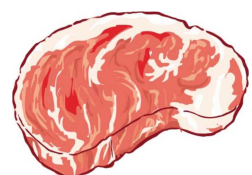
**PM 2:00~4:30 (受付 1:30~)**

**長岡市立劇場 大会議室**

申込先

**県庁生活衛生課**

**電話 025-280-5206**



# 加熱調理の表示にご注目を

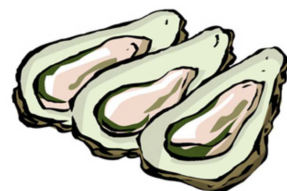
食中毒を防ぐため、「**加熱調理**」が必要と表示された食品がありますので、表示をよく見て、しっかり加熱調理しましょう。

## 生かき

生食用

加熱用

生食用と加熱用があり、微生物や加工の基準が異なります。



## 生肉(味付けや断片を結着したもの)

お肉は加熱するのが普通ですが、特に肉表面の汚染が内部に広がる可能性のある処理をした肉は、**十分に加熱するよう**表示してあります。



## その他

「カット野菜」や「もやし」等も加熱用と表示されているものがあります。

