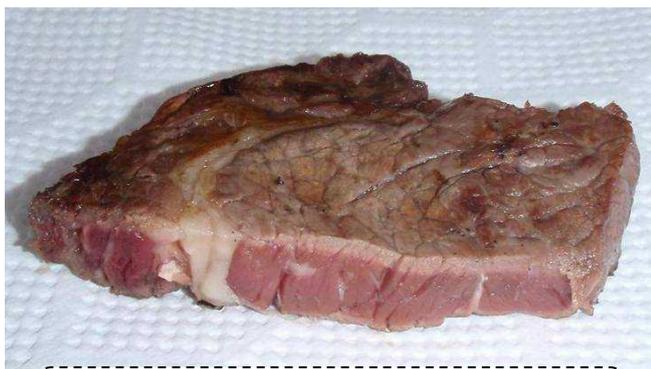


# 焼肉を安全に楽しむために

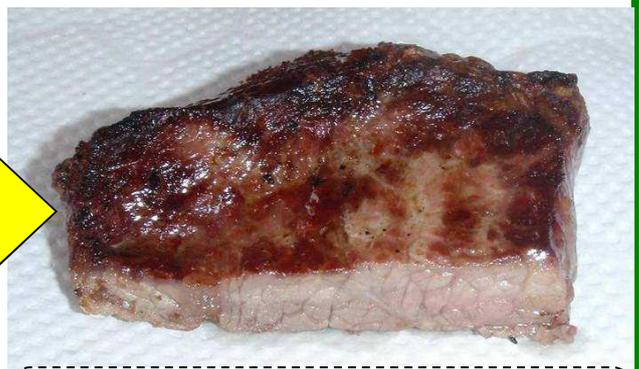
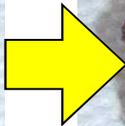
暑い夏、**焼肉**でスタミナをつけようという人も多いかと思いますが。

せっかくの**焼肉**で「**食中毒**」にならないよう、次の点に注意しましょう。

## ！ お肉は十分に**加熱**しましょう



表面は焼けていますが内部はまだ「生」です！

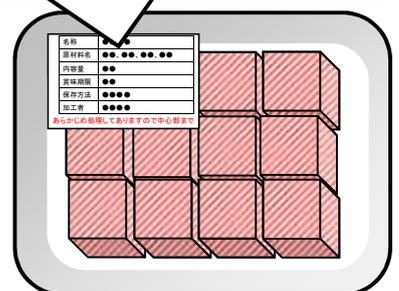


内部までよく焼いてから食べましょう



特に肉表面の**汚染**が**内部**に広がる恐れのある処理をした肉は、**中心部まで十分に加熱**しましょう！

あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱して下さい

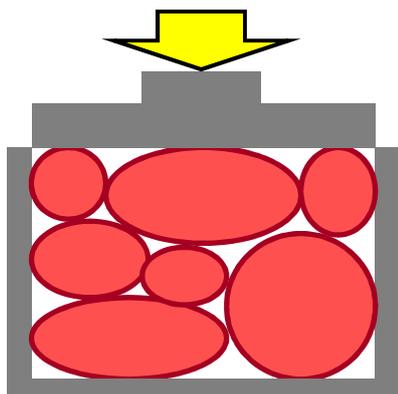


商品に注意表示があります

結着肉を用いた牛肉加工品（サイコロステーキ）の例

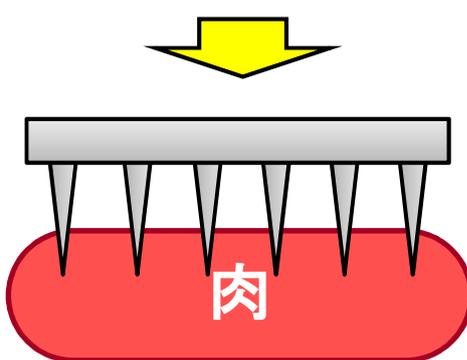
# 💡 肉表面の**汚染**が**内部**に広がる恐れのある処理とは…

## 結着肉



肉片をつなぎ合わせて成型する処理

## テンダライズ処理



針状の刃を刺し、筋繊維を切断して柔らかくする処理

その他、肉を調味液に漬け込んだり、タシをかけたりする処理も該当します。

**!** 「**生肉を触る箸**」と「**食べる箸**」を分けましょう。



専用の箸か「トング」で生肉をつかみます

