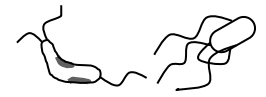


肉はよく焼いてから食べましょう！！



肉には細菌が付いていることがあります。生の肉を食べてしまうと食中毒になることがあるので、肉はよく焼いて細菌をやっつけてから食べましょう。



ホームページで調べてみましょう！

川越市食の安全情報ホームページ（食品・環境衛生課）

食中毒って何？？

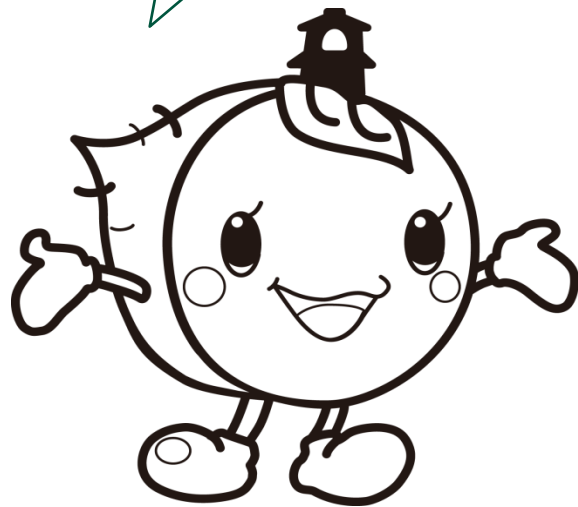
原因となる細菌などがついた食品を食べることによって起こる病気を食中毒といいます。

食中毒になると？？

食中毒になると腹痛、発熱、嘔吐、下痢等を起こすことがあります。重症の場合は命に関わることもあるので注意しましょう！

食中毒を防ぐには？？

細菌は熱に弱いので、よく焼いてから食べましょう。
バーベキューの時は特に注意してください。
細菌を食べ物に付けないように調理前や食べる前には、石けんで手をしっかりと洗いましょう！



川越市マスコットキャラクター ときも

