

メンチカツ等による食中毒が全国で発生しています。
自宅で加熱調理することを前提とした食品は、
未加熱のひき肉等が使用されている場合があります



中心部まで しっかり**加熱**してください

加熱したつもりでも、
実は加熱できていない
ときがあります

危険

○食品の大きさに

バラツキはありませんか？

大きい食品は熱が伝わりにくいです

○一度に大量の食品を

調理していませんか？

油やオーブンの温度が低下してしまいます

加熱できてることを

確認して食べましょう！

カットして、中心部の色を見てみましょう
中心の色は変わっていますか？

危険

○衣の色で判断していませんか？

衣の色だけ早く変わることがあります。

(例) 揚げ油が古い場合

パン粉に糖分が多い場合



きけん！

メンチカツやハンバーグ等未加熱の
食肉調理品には食中毒の原因となる菌等が
存在する可能性があります。

- ・触れた後はよく手を洗いましょう
- ・触れた器具（菜箸、トング等）は、
すぐに洗浄・殺菌しましょう