

お肉はしっかり加熱が「いいね！」

名古屋市内で発生したカンピロバクター食中毒の患者数は20歳代が半数！

◆カンピロバクター食中毒に注意！

名古屋市では、生や加熱不十分なお肉料理を原因とするカンピロバクター食中毒が発生しています。

飲食店では十分に加熱した鶏肉料理を注文しよう！



安全に美味しい食事を楽しもう！

鶏しもふり

鶏刺し




「新鮮だから生で食べても大丈夫」は間違い！

#なすこ[🍆]だよ。

食の安全情報についてつぶやいてるよ。
フォローよろしくお願いします！
おいしく安全に食べよう！



 @kensa_nagoya

