

# 「博多和牛」が和牛のオリンピックに初参戦!



## ココが自慢!

博多和牛は、県産の稲わらや牛専用のお米で育てられ、柔らかくジューシーな味わいが自慢です。「県民の皆さんに美味しい牛肉を食べてほしい」という生産者の思いと愛情に包まれて育っています。

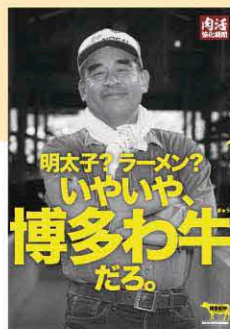
## いよいよ全国区!

博多和牛は、9月に開催される和牛のオリンピック(全国和牛能力共進会)にいよいよ参戦。5年に1度の全国大会で品質の良さをアピールします。



## 「博多和牛フェア2017」を開催します!

和牛のオリンピックの開催に合わせて、県内各地の飲食店で博多和牛を使ったメニューを提供するなどのフェアを開催します。ぜひこの機会に博多和牛をご賞味ください。



フェア参加店で豪華牛肉が当たるキャンペーンも実施!

### <フェア内容>

日程: 8月18日(金)から  
参加店舗: 県内飲食店、精肉店など  
店舗情報など詳しくは

福岡県 博多和牛フェア

問い合わせ: 畜産課 ☎ 092-643-3497 ファクス 092-643-3517

# 夏の食中毒を防ぐ「3原則」を守りましょう!

8月は福岡県  
食品衛生月間です

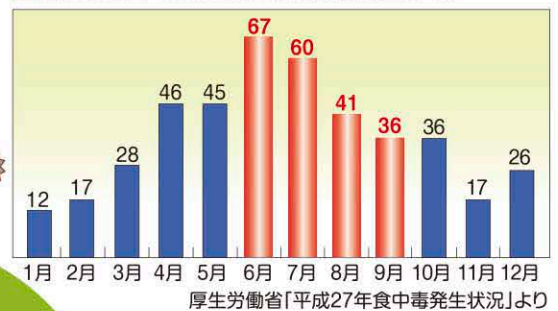
6月から9月は食中毒が多い時期です。その原因の多くは、夏場に繁殖しやすいカンピロバクターやサルモネラといった細菌によるものです。

時には命にも関わる食中毒を防ぐため、「3原則」を守りましょう。



## 食中毒予防の3原則

■全国の食中毒月別発生件数(細菌性食中毒)



### その1 食中毒菌を 付けない

- 手や洗える食べ物はしっかり洗う
- 肉や魚はしっかりラップで包むなどして他の食べ物とくっつけない



### その2 食中毒菌を 増やさない

- 生ものや料理は早めに食べる
- 保存するときは冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまう



### その3 食中毒菌を やっつける

- 料理するときはしっかり加熱する
- 食器や調理器具は熱湯などで消毒する



問い合わせ: 生活衛生課 ☎ 092-643-3280 ファクス 092-643-3282