

やっつける

調理後は手と調理器具類をよく洗い、消毒して二次汚染を防ぐ。まな板は他の食品と使い分ける。



やっつける

中心部まで十分に加熱する。



生食用以外の肉は、**生食NG!**



増やさない

保存する時は空気に触れないようにきちんと包み、汁が他の食品に付かないようにし、**冷蔵庫**へ入れる。
長期保存する時は**冷凍**する。(目安は1か月程度)

