

食品の安全豆知識

「挽肉料理は中心部までよく加熱」と言われますが、それなら一枚肉は、表面さえ焼けば大丈夫なのでしょう。確かに、表面に付着した食中毒菌はそれで死滅します。しかし、表面に付着した菌が肉の内部に入り込むような加工をしている加工肉は、挽肉と同じと考え、必ず中心部までしっかり加熱しましょう。そう、目安は「75℃ 1分以上」です。食肉の加工処理をいくつか紹介します。

- テンダライズ処理** 食肉を柔らかくするため、細かく刃を入れて筋切りなどをする。
- タンプリング処理** 食肉に調味液を機械的に浸透させる。
- 漬け込み** 食肉を調味液に漬けて、味をしみ込ませる。
- 結着処理** 細かい肉片を結着して成形する。
(サイコロステーキなどには、こういうタイプのものがあります)

このような加工肉には必ず、
①加工処理をした旨と、②全体をよく加熱して食べるように
という注意を表示することになっています。事業者の方も、表示を忘れないようご注意ください。

例 「筋切り処理をしておりますので内部まで十分に加熱してお召し上がりください」
表示は必ず確認。そして、表示にしたがって正しく調理しましょう。

「食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーション」の開催



写真は、21年度の開催の様子です。食肉の生食や加熱不足によって起こる食中毒について、パネリストと聴衆の方々が、生産、加工、販売、飲食店経営、消費のそれぞれの立場から、気をつけたいことなどについて意見交換をしました。
リスクコミュニケーションは、毎年、いろいろなテーマで開催しています。千葉県ホームページ「食の安全・安心電子館」に概要を掲載していますので、ご覧ください。

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル（県庁衛生指導課内）TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/date/densikan/densikan_top.html

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。

食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます！
千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

QRコードで簡単アクセス！
携帯電話でのご登録はこちらから



問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課 食品安全対策室

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 Eメール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL http://www.pref.chiba.lg.jp/syozoku/c_eisi/index.html



平成22年
Vol.18

千葉県健康福祉部衛生指導課

食の**安心**
安全
レポート

特集 食中毒 6 PART

腸管出血性大腸菌 O157 特集

千葉県