

# 加工食肉は中心部まで十分に加熱しましょう

サイコロステーキや筋切り処理等をした食肉加工品は、病原微生物による汚染が内部まで広がっているおそれがあるので、**調理時に中心部まで十分に加熱してください。**

## 「注意表示」を確認しましょう

見た目だけでは、加工していない食肉と区別が困難な食肉加工品には、「あらかじめ 処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」等の注意表示があります。

食品表示（例）



加工者	（株）	畜産組合
	新潟県	市××町
あらかじめ 処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。		



処理について、詳しくは裏面の「加工食肉の処理方法の種類」をご覧ください。

### 対策

中心部まで十分に加熱しましょう。（75℃、1分間以上）



表面は焼けていますが  
中心部が生です。



中心まで焼けています。  
（写真はイメージです）

正しい調理で食中毒の発生は防止できます。  
正しく調理し、おいしくお肉をいただきましょう。



## 加工食肉の処理方法の種類

テンダライズ処理	金属の刃を用いて、肉の原形を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理。
タンブリング処理	調味液を機械的に注入する処理。
ポーションカット	肉のかたまりやひき肉を、金属容器にきつく詰め、凍結成形した後に、一定の厚みに切ること。
タレかけ	肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること。
漬け込み	肉に調味液を加え、つけ込むこと。
ミキシング	肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐすこと。

平成 21 年に、全国的に腸管出血性大腸菌による食中毒が発生し、その後の調査で、調理時の加工食肉の不十分な加熱が発生原因のひとつと考えられました。

厚生労働省は、事件後、上記処理を行った食肉及び挽肉調理品については、微生物による汚染が内部に拡大しているおそれがあるので中心部まで十分に加熱するよう呼びかけました。

## 県は、食の安全・安心情報の発信をしています

ホームページ「にいがた食の安全インフォメーション」

食の安全に関するさまざまな情報（食中毒予防、食品検査、営業許可、違反者の公表等）を掲載しています。



<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>

にいがた食の安全

検索

メールマガジン「いただきます！にいがた食の安全・安心通信」

食の安全・安心に関する注目の話題などを盛り込んだ電子メールを毎週木曜日に配信しています。（上記ホームページから登録できます。）

店頭掲示板「にいがた食の安全インフォメーション」

県内のスーパーマーケット等約 200 店舗（平成 21 年度末）の協力を得て、消費者向けの掲示板を掲示しています。

店頭掲示板



問い合わせ先 新潟県福祉保健部生活衛生課

〒 950-8570 新潟市中央区新光町 4 番地 1

TEL 025-280-5205 FAX 025-284-6757

最寄りの

または

保健所へ