



うちなあ～

令和6年9月号 中保広Vol.6

沖縄食ぬ衛生トピックス



それでも生肉、生焼け肉を提供しますか？（上）

牛肉、豚肉の調理品製造のリスク管理

牛肉＆豚肉に係る食中毒は重大な事故に発展します！

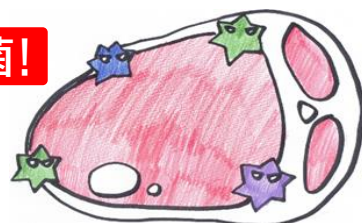
牛肉、豚肉（内臓含む）又はその加工品などの加熱不足が原因
原因食品はタタキ、ハンバーグ、ローストビーフ、レバーハムなど

少量で感染して発症、大人数に被害、重症化、死亡事例あり！（※）

牛＆豚が病原体を保有しているのを知っていますか？

豚肉（内臓含む）、牛内臓は **生食禁止！ 要加熱殺菌！**

サルモネラ菌	E型肝炎ウイルス（豚）
腸管出血性大腸菌	ウェルシュ菌 その他



食中毒リスクはゼロではないと理解していますか？

完全な **病原体除去は不可能**、衛生管理でリスク低減

病原体は肝臓で生存又は腸管から筋肉、内臓へ移行

牛肉のみ生食用の規格基準あり、詳細は下記

https://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/jigyousya/shokuhin_kikaku/dl/06.pdf



食肉調理の「つけない、ふやさない、やっつける」対策とは

食中毒菌 に汚染されている前提 で食材を保存、加工、調理！

生肉用の **器具、設備** は区別して、他の食材の二次汚染を防ぐ！

保存、加工、調理に必要な **温度の設定** & **記録** をとる！

適切な中心温度と十分な加熱時間を守って 加熱殺菌 を徹底！

（※）溶血性尿毒症症候群：全身性の血栓形成、貧血、腎障害、脳障害

あとがき：事業者の皆様、お客様に加熱殺菌の啓発をお願いします→（参考）

食品安全委員会：肉を低温で安全においしく調理するコツをお教えします！

https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/shokuhniku_teionchouri.html

出典：厚生労働省「お肉はよく焼いて食べよう」／「食中毒統計資料」

内閣府食品安全委員会「加熱調理の科学的情報の解析及び画像の開発」

