

食肉の低温調理は

中心温度で管理を



近年、飲食店等において、いわゆる「低温調理」と呼ばれる方法が普及しています。しかし、低温調理には明確な定義がないため、営業者が独自に加熱条件を設定し、低温調理を行った結果、中心部まで十分加熱されていなかったことが原因と疑われるカンピロバクター食中毒が発生しています。

◆食中毒予防のポイント◆

・調理をするときは中心温度で管理

湯温と中心温度は異なるため、調理する際は中心温度で管理しましょう。

・調理基準を満たすように調理





牛の肝臓及び豚の食肉は調理基準が定められているため、基準を満たす条件で調理を行いましょう。調理基準の定められていない鶏やジビエの食肉（内臓を含む）についても、食中毒予防の観点から、牛の肝臓及び豚の食肉の調理基準に準じた加熱条件を適用しましょう。

【牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む）の調理基準】

肉の中心部の温度を63℃で30分以上加熱するか又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌しなければならない。

※既製品を提供する場合は、仕入れ先等に検査結果を求めるなど、適切に製造された食品であることを確認しましょう。

実験を行ったところ、以下の加熱条件では鶏肉（ささみ）からカンピロバクターが検出されました。

湯温 \ 加熱時間	30分	60分
55℃		
60℃		

中心部が白変していても
陽性