

結着などの加工処理をした食肉を 提供する際の注意点

腸管出血性大腸菌O157を防ごう！！！！

平成21年、結着等の加工処理を行った食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が、広域に発生しました。これは、結着などの加工処理を行った食肉を客に提供する際に飲食店における加熱調理が不十分であったことが要因の一つと考えられています。

筋や繊維を切断するなどの処理をした肉は、腸管出血性大腸菌O157等の細菌による汚染が、食肉の内部まで拡大する恐れがあり、食中毒の原因となることがあります。これら加工処理肉や挽肉調理品は中心部までの加熱をより徹底しましょう。

加工処理の種類 (処理をしていない食肉と外見上は区別が困難)

- テンダライズ処理**：金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋および繊維を短く切断する方法
- タンブリング処理**：調味液に浸し、味をしみ込ませる処理
- ポーションカット (結着肉)**：肉塊や挽肉を金属容器にきつく詰め凍結整形した後、一定の厚みに切る
- ミキシング**：肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐす
- タレかけ**：肉を容器包装に入れた後、調味液を加える

加工処理した食肉や挽肉調理品を提供する際の注意点

1. 客が食べる時において、**中心部を75度で1分間以上加熱調理**しましょう

(注文が殺到する時間帯においても、確実に加熱調理を行わなければいけません。)

オッケー



中心温度
75度
1分以上



2. 1の調理が行われていない調理法で提供する際には、**具体的な加熱方法を口頭での説明のみでなく、掲示等により確実に情報提供**しましょう

①口頭

食中毒になることがあるので、中心部までしっかり焼いてくださいね！！



②掲示

食中毒になることがあります。肉は中心部までしっかり加熱しましょう。



実際の食中毒事例

2009年、飲食チェーン店において、腸管出血性大腸菌O157の食中毒が広域に発生しました。患者は「角切りステーキ（結着肉）」を喫食しており、患者総数は17都市27人に及びました。

これら飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」の原料を調査したところ、保存サンプルから腸管出血性大腸菌O157を検出し、食中毒患者からの遺伝子型と一致しました。

本食中毒事例の問題点

- 当該飲食チェーン店における「角切りステーキ」の提供方法は、260度の加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するものだった。
- 肉の内部に腸管出血性大腸菌O157が存在している肉（結着肉）の、加熱調理が不十分であった。

結着肉は腸管出血性大腸菌O157に汚染されている可能性が高いことについて十分に認識し、客に提供する際「十分な加熱が絶対に必要であること」を確実に伝えていたら、食中毒事件は防げたかもしれない……。



～腸管出血性大腸菌による食中毒の発生状況（平成11年～平成27年、全国）～

