

加熱を必要とする「そうざい半製品」 による食中毒予防の注意点

「冷凍メンチカツ」などを調理する際は、中心部まで十分加熱しましょう！

平成28年、神奈川県等において「そうざい半製品」の「冷凍メンチカツ」を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生しました。原因としては、家庭で「冷凍メンチカツ」を調理する際に、パッケージ等に記載のある調理方法で調理しなかったことによる、加熱不足が要因の一つと考えられています。また、広島市内の飲食店においても、同様の「冷凍メンチカツ」を客に提供する際に、加熱調理が不十分であったことが要因と考えられる食中毒が発生しました。

Q1 「そうざい半製品」とは？

そうざいに仕上げる加熱前の生に近い状態の加工品の総称で、冷凍や冷蔵の状態です。流通・販売されており、家庭や店舗において、最終的な加熱調理が行われることを前提に販売されている商品です。

Q2 「そうざい半製品」にはどんなものがある？

衣だけを付けたトンカツ・メンチカツ・コロッケ、焼く前のハンバーグや餃子、煮る前のロールキャベツ等があります。



Q3 どうして食中毒になるのか？

原材料に生の食肉を使用した「そうざい半製品」は、元々食肉に付着している食中毒菌（病原大腸菌、サルモネラ等）により汚染されている場合があります。これらの「そうざい半製品」は中心部まで十分加熱すれば問題ありませんが、加熱が不十分だと、食中毒菌が殺菌されずに食中毒になってしまうおそれがあります。

「冷凍メンチカツ」等の「そうざい半製品」を調理する際の注意点

- 1 冷凍メンチカツやミンチ肉を使用したハンバーグと調理する際には、中心部まで十分加熱しましょう。
(中心部を75度で1分間以上)
- 2 調理後は、中心部まで十分加熱されているか、切り分けて確認しましょう。
- 3 手指、調理器具等を介して、他の食品を汚染しないようにしましょう。
- 4 食品を購入する際、また、調理をする際には、商品のパッケージに記載されている調理方法等の表示内容をしっかり確認しましょう。

中心温度
75度
1分以上

