

お肉の生焼けに要注意！

～加工処理した肉は中心まで十分に加熱しましょう～

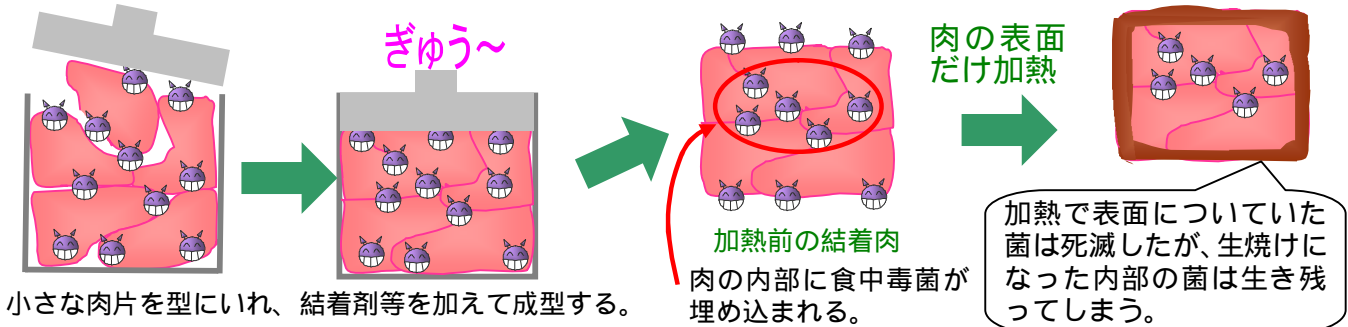
平成21年、ステーキチェーン店等で、腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒事件が相次いで発生しました。

これらの飲食店では、刻まれた肉をつなげて固まりにした肉（結着肉）や軟化剤調味液に漬け込まれた肉を中まで十分に加熱しないで客に提供していました。

結着肉等加工処理された食肉やハンバーグなどの挽肉製品は、細菌が肉の中まで侵入していることがあるので、中心まで十分に加熱して食べてください。

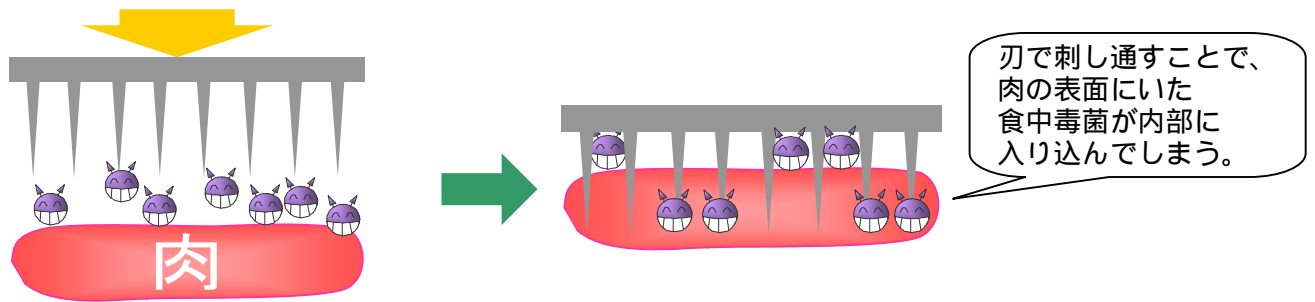
結着肉

小さな肉片を繋ぎ合わせて、大きな肉やサイコロ状に成型したもの。



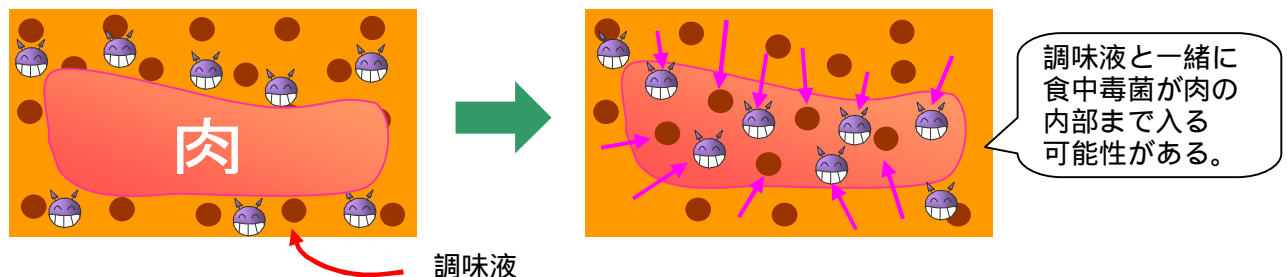
テンダライズ処理

肉に針状の細い刃を刺し通し、原形を保ったまま筋や繊維を切断する処理



タンプリング処理

調味液を機械的に肉に染み込ませる処理



加工処理した生肉の表示例

結着肉やテンダライズなどの処理がされている肉は、食中毒防止のため、次のような注意書きがされています。

表示例：結着した肉の場合

名称	牛肉（サイコロステーキ）		
原材料名	牛肉（産）、食塩、砂糖、香辛料、調味料（アミノ酸等）、焼成カルシウム		
内容量	g		
消費期限	平成	年	月×日
保存温度	4 以下で保存		
加工者	食品(株)	店	
	札幌市東区	条	×丁目

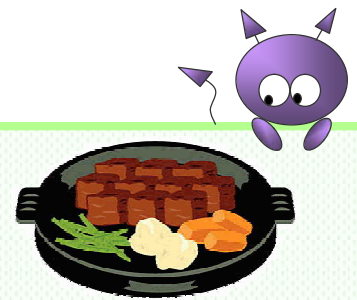
この商品は、あらかじめ処理してありますので中心部まで十分に加熱してお召しあがりください。

お肉の見た目では、加工処理しているか区別が難しいので料理の前に表示を確認しましょう。



食中毒事例

発生 平成21年8月 16自治体
原因食品 角切りステーキ等
患者数 38人



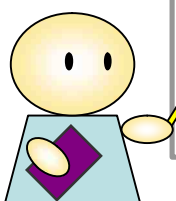
A県が県内及び他県で発生した腸管出血性大腸菌O157（以下「O157」）患者4人の調査を行ったところ、いずれの患者もA県内の同一飲食店で「角切りステーキ」を食べていることが判明し、4人の患者から検出された菌の遺伝子パターンが一致しました。

その後、他の自治体においても、A県の事例と同じ飲食チェーン店を利用したO157患者が複数いることが判明しました。

これらの飲食店チェーンで提供された角切りステーキは、B県の食肉加工施設で結着加工された牛肉でした。この施設が保存していたサンプルを検査したところ、O157が検出され、食中毒患者から検出された菌とも遺伝子パターンが一致しました。

この飲食店チェーンでの角切りステーキは、260 に加熱した鉄板に生肉をのせた状態で客に提供され、客が自分の好みの焼き加減で食べるというものでした。

O157で汚染された結着肉の加熱不足が食中毒の原因の1つと推定されました。



加工食肉に限らず、食肉は十分に加熱して食べてください。
なお、肉やレバーを生（刺身等）で食べることは食中毒を起こす可能性が高いので避けましょう。

札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>