

一 食中毒・感染症対策 ～肉の低温調理品に注意！～

先日、回転寿司チェーン「スシロー」の店舗で販売されたラーメン「鶏そば」について、監修した業者の方が「提供された豚肩ロースのチャーシューが、レアで提供されていた」と苦言を呈した、というニュースがありました。

最近では、ローストビーフやサラダチキンなどの低温調理された肉料理が流行していますが、どうしても加熱不足になりがちです。以下のポイントに注意しましょう。



肉の低温調理品の注意ポイント

① 低温調理をする時は、中心温度計等を用いて温度と時間の管理をしましょう。

▣ 低温調理は思っている以上に時間がかかります。

例えば、中心温度75℃1分間と同等の加熱条件にしようと思えば、設定する温度によってかなり長い時間の加熱が必要です。

② 肉の見た目だけでは、中心部までしっかりとした加熱ができたか判断するのは難しいです。

▣ 見た目で、温度の判断は出来ません。必ず実際の温度と時間を確認しましょう。

③ 余熱を利用して調理する方法は、肉の中心温度が食中毒を防止できるほどにはなかなか上がりません。

▣ 「余熱の温度」と「時間の条件」をしっかりと確認してから実施するようにしましょう。

**食中毒予防3原則（つけない・増やさない・やっつける）を守り、
楽しく食事しましょう！**

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始（12月29日～1月3日）

● お盆休み（8月13日・14日・15日）

窓口業務を休ませていただきます。

【内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先】

公益財団法人北九州生活科学センター 福岡事業所

福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>