

発表日 2016/11/10
タイトル メンチカツなどはしっかり加熱を！！
担当 危機管理部 危機報道監
連絡先 健康福祉部生活衛生局衛生課食品監視班
TEL 054-221-3358



—危機管理情報—

メンチカツなどの挽肉製品は中心部までしっかり加熱！！

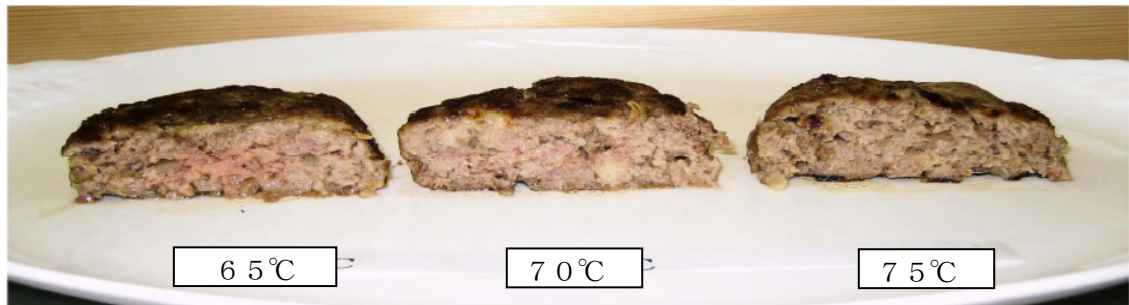
<概要>

神奈川県内などで家庭で調理されたメンチカツを原因とした食中毒事件が発生し、患者の便から腸管出血性大腸菌O157が検出されました。

牛肉には腸管出血性大腸菌、豚肉にはE型肝炎ウイルス、鶏肉にはカンピロバクターなどの食中毒の原因となる細菌等が付着している可能性があります。

メンチカツなどの挽肉製品は中心部までしっかり火を通しましょう！！

牛挽肉ハンバーグの中心部温度と断面の状態



加熱不十分

加熱不十分

加熱充分

牛肉挽肉と挽肉に対してタマネギ30%、パン粉15%、牛乳15%、卵15%の標準的なレシピ

写真提供: 畑江敬子 食品安全委員会委員

出典: 「食中毒を防ぐ加熱」 内閣府 食品安全委員会

(https://www.fsc.go.jp/sonota/shokutyudoku_kanetu.pdf)

食べてから、半生に気づいても手遅れです！！

中心部まで加熱されたかどうかは、切って直接確認すれば確実です。

腸管出血性大腸菌O157は、中心部まで75℃、1分以上の加熱で死滅します！！

・厚生労働省ホームページ 腸管出血性大腸菌Q&A

(http://www1.mhlw.go.jp/o-157/o157q_a/index.html)

・政府広報オンライン ご注意ください！お肉の生食・加熱不足による食中毒

(<http://www.gov-online.go.jp/useful/article/201005/4.html#anc01>)