

平成 30 年度 収集情報（報告事項）

項 目	内 容
テーマ	加熱不十分な肉料理に関する注意喚起
要旨	<p>1 経緯</p> <p>食肉の生食の防止、喫食の際の十分な加熱については、都はもとより、全国的にも消費者への普及啓発、事業者への監視指導を重点的に行っているところである。</p> <p>今般、芝浦食肉衛生検査所が加熱不十分な肉料理に関する注意喚起をテーマに、食肉衛生検査所の専門性を活かした普及啓発資材を作成した。</p> <p>2 普及啓発資材の概要</p> <p>(1) リーフレット</p> <p>各年齢層に親しみやすく理解しやすい漫画形式のリーフレット²⁾を作成した。過去のアンケート結果から、「新鮮な食肉であれば食中毒は起こらない」、「プロの料理人が扱えば安全」等、消費者が誤解している点を実験写真やグラフを用いて解説し、加熱不十分な食肉の危険性について呼びかける内容とした。</p> <p>(2) 牛肝臓標本</p> <p>実物の牛肝臓に熱水噴射処理を施し、肝臓の構造を細部まで観察できる標本を作成した。肝臓内部を血管や胆管等の脈管が網の目のように通じ「管の塊」になっていることが視覚化されることにより、食中毒起因菌が脈管を通じて隅々まで広がる可能性があることが視覚的に説明できるものとなった。</p> <p>(3) 動画</p> <p>リーフレットの内容をベースに動画を作成し、YouTube 及び東京動画にアップロードした。動画ではリーフレットに掲載した実験の様子や肝臓標本の写真等を使用し、より視覚的にわかりやすいものとなるよう工夫した。</p> <p>【YouTube リンク】 https://www.youtube.com/embed/3x3aGBnHe4Q</p> <p>【東京動画リンク】 https://tokyodouga.jp/3x3aGBnHe4Q.html</p> <p>3 普及啓発資材の活用</p> <p>食肉市場で実施された「市場まつり」において、食肉衛生検査所コーナーの来場者に対してリーフレットを配布した。また展示ブースにおいて牛肝臓標本を展示し、解説パネルを用いて説明した。展示ブースで牛肝臓標本を見た来場者に対し、レバ刺し（生焼けを含む）の危険性について理解度調査を行ったところ、400 名中 397 名（99%）が「危険性を理解できた」と回答した。</p> <p>またリーフレットについては都民への普及啓発だけでなく、保健所における事業者指導においても活用している。</p>
添付資料	<p>1) 平成 30 年度東京都食品衛生監視員協議会研究発表会抄録 ※委員限り</p> <p>2) リーフレット「焼いとく？なっ得！肉料理」</p>

外食するときの参考にしよう。
知っておくべき加熱の目安はコレだ！

	安全な加熱 (中心温度) 75℃ 1分以上 63℃ 30分以上	加熱不十分 (中心温度) 最高で55℃ 5分以下
牛ひき肉		
鶏むね肉		
牛レバー		

中の色が完全に変わっているかどうか、見分けるポイント

鶏肉は、火が通ると完全に白くなるんだね

レアのものとは、中心に光沢があるね

食中毒はイヤ！

お店でレアが出てきたら、焼き直してもらおう

～牛ステーキの落とし穴～

処理の仕方、細菌が内部に入り込むことも。焼き加減に気を付けて！

①テンダライズ処理

針などを刺して筋を切り、お肉の塊を柔らかくする処理

②タンプリング処理

調味液を機械的に肉に浸透させる処理

③結着処理

肉片を、添加物などにより結着し、塊のお肉にする処理

④牛脂等注入加工

牛脂などを注入し、人工的に霜降りのお肉を作る処理



加工処理の有無は、見た目だけでは分かりません。店員さんに確認しましょう。

東京都浦食肉衛生検査所
 〒108-0075 東京都港区港南二丁目7番19号
 電話 03 (3472) 5175 FAX 03 (3450) 6745
 平成30年10月発行 登録番号 30 (4)

・この実験では、中心温度計を用いて正確に温度を測定しています。
 ・お肉の色調は、部位や明るさ等の条件によって異なります。

焼いとく？ なつ得！

肉料理

お肉大好きな仲良し3人組は、今話題の飲食店で女子会です。

新鮮だよ！レアがおすすめ

この店の肉料理、SNSでも評判だったよ

お店の雰囲気も良いし、大丈夫でしょ？

ちよつと待ったあ！

せっかくの新鮮なお肉だし、あまり火を通さない方が美味しいよね？

まどわされないで！ 外食でも食中毒に注意 が必要な肉料理

ひき肉料理

「牛100%だから、
中が少し赤くても大丈夫！」



鶏肉料理

「朝締めで新鮮
だからレアでいけるよ」



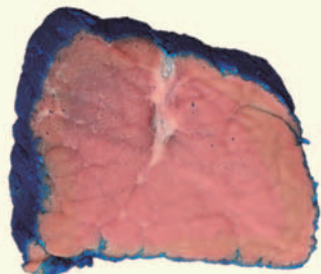
レバー料理

「表面だけ軽くあぶって
食べると美味しいよ」



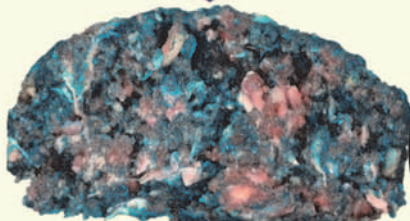
でも実は、加熱不十分だと、内部の細菌は死滅しない

牛ブロック肉をひき肉にした実験



お肉表面の細菌が
青い色素だとすると、
細菌は、左の写真の
ように、お肉の表面に
ついている。

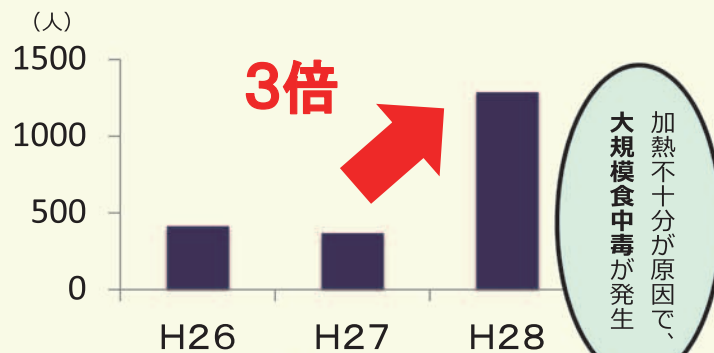
牛ブロック肉の断面



ひき肉塊の断面

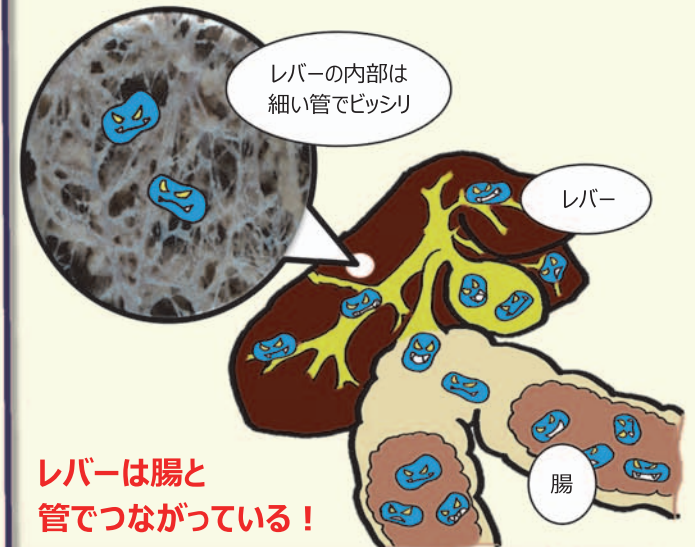
ひき肉にすると
内部まで練りこ
まれてしまうよ

鶏肉料理が原因の食中毒患者数 (全国)



え！レアってこんなに危なかったんだ

レバーがレアで食べられない理由



次のページで、加熱の目安を見てみよう