



ご意見をお寄せください

食品安全FAQ > 冷凍メンチカツなどの食肉調理品を加熱調理するときの注意点はありますか？



FAQのカテゴリを選択してください。

- 🏠 東京都の取組について
- 🏠 放射性物質に関すること
- 🏠 輸入食品に関すること
- 🏠 残留農薬に関すること
- 🏠 食品添加物に関すること
- 🏠 食品表示に関すること
- 🏠 食中毒に関すること
- 🏠 健康食品に関すること
- 🏠 その他に関すること

(2020/10/21)

Q

冷凍メンチカツなどの食肉調理品を加熱調理するときの注意点はありますか？

- 揚げ物の場合、油の使用量を少なくしたいのでフライパンで揚げてもいいですか？

A

・冷凍メンチカツなど、食肉調理品の利用に当たっては、商品パッケージに記載の「調理方法」等をよく確認しましょう。

・調理に当たっては、表面の揚げ色や焼き色で火の通り具合を判断せず、中心部の肉の色で確認しましょう。

・フライパン等を使用し、少ない量の油で揚げた場合、食肉調理品の中心部の温度の上がり方が緩やかになることがありますので一層注意が必要です。表面の揚げ色に関わらず、必ず中を割って、中心部の肉の色を確認してください。

詳細

【過去には食中毒事例も】

平成28年、都を含む複数の自治体で家庭での加熱調理が必要な冷凍メンチカツを原因とする食中毒が発生しました。これらの食中毒事例の調査結果からは、本来、十分な加熱調理を必要とする製品が、加熱不足の状態で食べられているケースがあったことが確認されました。

【調理の前に、パッケージをよく確認しましょう】

冷凍状態で販売されている食肉調理品（メンチカツ、ハンバーグ、チキンカツ等）は、「未加熱品」と記載のあるものはもちろん、「未加熱」である旨が明記されていないものでも、製造時に加熱されていない場合があります。

また、食中毒を起こす菌等は、通常、冷凍しても生き残っています。

このため、冷凍状態で販売されている食肉調理品による食中毒を予防するためには、まず調理の前に、製品パッケージの「調理方法」、「使用方法」、「加熱調理の必要性」等をよく確認しましょう。



【調理の際は、必ず中心部の肉の色を確認しましょう】

食肉調理品の調理にあたっては、製品パッケージに記載されている「調理方法」等を確認し、適切に調理しましょう。そのうえで、最終的には必ず中を割って、中心部の肉の色を確認しましょう。

【揚げ物の場合は、特に注意が必要です】

揚げ物の場合、調理器具や油の量、一度に揚げる個数等、調理の仕方によって中心部までの火の通り具合は異なり、「調理方法」等のおりに調理したつもりでも中心部まで十分火が通らない場合があるので、特に注意が必要です。

なお、昨年、少ない量の油で揚げ物をするレシピが紹介されていますが、フライパン等を使用し、少ない量の油で揚げた場合、たっぷりの油で揚げた場合と比べて、調理中の油温の低下が大きく、その後の中心温度の上がり方も緩やかになるとの実験結果があります。

繰り返しとなりますが、表面の揚げ色に関わらず、必ず中を割って、中心部の肉の色を確認してください。

<冷凍メンチカツを少量の油で調理したときの表面及び内側の写真>

油表面温度 約145-195°C, 6分間



中心温度 約41°C
(加熱不十分)

油表面温度 約145-165°C, 20分



中心温度 80°C以上
(加熱十分)

「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会（平成29年3月16日開催）資料1」（厚生労働省）（<https://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-11121000-Iyakushokuhinkyoku-Soumuka/0000176697.pdf>）を加工して作成

★ 参考ホームページ

- 厚生労働省「生のひき肉を使った製品による食中毒に関する注意喚起」

このFAQについて

このFAQのご感想をお聞かせください。

お寄せいただきましたご意見は、今後のFAQ改良に反映したいと考えております。お気軽にご意見をお寄せください。

ご参考になりましたか？

- とても参考になった 参考になった 参考にならなかった まったく参考にならなかった

このFAQのご感想はいかがですか？ご感想お聞かせください。

入力内容を送信