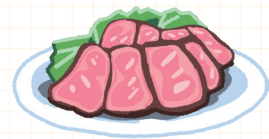


食中毒 事件簿

4

“やっつける”を失敗

- **原因食品**
加熱不十分な牛肉料理（ローストビーフなど）
- **病因物質**
腸管出血性大腸菌O157
- **健康被害の状況**
40名が腹痛・下痢・血便など
うち1名が死亡



原因はどこに…？



肉の加熱調理はスチームコンベクションオーブンを使っていました。
人手不足で忙しかったので、中心温度の確認や記録はしていませんでした。

原因

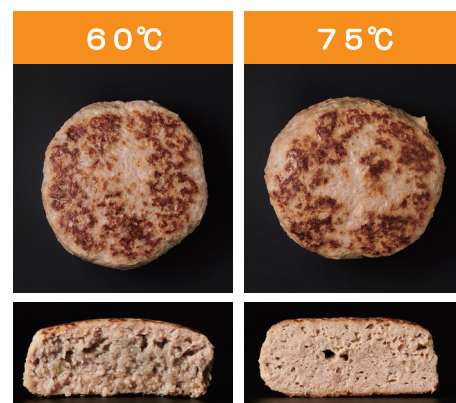
肉の加熱が不十分で、腸管出血性大腸菌O157をやっつけられなかった

中心部まで確実に火を通す

■ “中心部75℃で1分以上の加熱”は目で見てわかる？

右の写真を見比べると、焼き色や断面に違いはほとんどなく、加熱が十分にできたかを見ただ目で判断することは難しいことがわかります。

加熱不足を防ぐためには、食品の中心部が75℃になったことを中心温度計で確認するか、検証にもとづき加熱の温度・時間・加熱終了の目安を設定することが必要です。

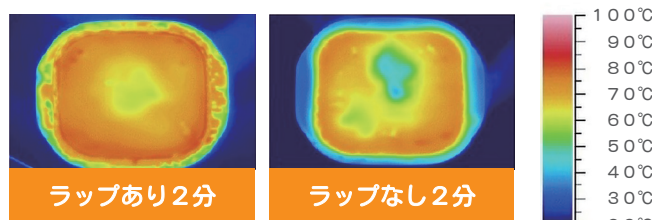


出典 食品安全委員会素材集を加工して作成

■ 加熱ムラにご注意を！

調理機器や食品の特性によって加熱ムラが生じ、部分的に加熱不足となる危険があります。
食品全体をムラなくすばやく加熱することを意識しましょう。

- フタやラップを活用する
- よくかき混ぜる
- 熱源から遠い部分や、厚みがあるものは特に注意する



電子レンジでカレーを加熱したときの温度変化

出典 食品安全委員会素材集を加工して作成

■ 生肉（加熱調理用の肉）を提供・販売するかたへ

肉は中心部まで十分に加熱してから食べるよう、消費者に対して、口頭・掲示物・食品表示などで注意喚起を行いましょ。