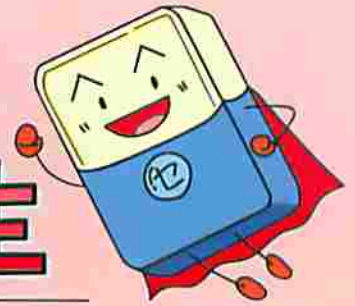


ばいきん仮面を
やっつけろ!

お肉の食品衛生



～せっけんマン～

食肉やその加工品が原因で発生する食中毒を
防ぐための情報をお届けします。

お肉に潜むばいきん仮面



カンピロバクター

鶏、牛、豚の腸にすみ
解体時に肉を汚染する。低温に強く、
少量の菌でも発症する。井戸水や沢水で大規模
食中毒が起きることもある。

【症状】潜伏期間は2～7日。
下痢、腹痛、発熱(38～39℃)、頭痛、倦怠感

病原大腸菌

人や動物の腸にいる大腸
菌のうち、食中毒を引き起こすもの。
性質によって4タイプに分類される。糞便等
により汚染された食品や水により感染。感染力の
強い腸管出血性大腸菌O157は有名。

【症状】潜伏期間は6～72時間。またはそれ以上。
吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。O157の潜伏期
間は4～9日、血便や深刻な合併症を起こす。

サルモネラ

動物の腸などにすみ、
肉や卵を汚染する。特に卵は殻や
中身が汚染されていることもあり、注意が必要。

【症状】潜伏期間は6～72時間。
腹痛、下痢、嘔吐、発熱(38～40℃)

※ そのほか

E型肝炎ウイルス

にも要注意!
2～9週間の潜伏期間の後、倦怠感、黄疸、
発熱、腹痛、肝機能の悪化等の症状が現れる。
加熱不十分な豚レバー等の関与が疑われる
感染事例や、野生のシカやイノシシなどの肉
が原因となったケースもある。

加熱を十分に!

- ① 新鮮な肉でも、生や生焼けの状態では食べないようにしましょう
- ② 中心部までよく加熱しましょう。湯通しなど表面だけの加熱では不十分です

二次汚染に注意!

- ① 肉に触れた手指や器具等は、そのつど洗浄消毒しましょう
- ② 特に、肉に触れたままの状態、生で食べる野菜や加熱調理済みの食品を扱わないようにしましょう
- ③ 焼肉のときに使用する「はし」なども、生肉用と加熱済みの肉用とで使い分けましょう
- ④ ペットなどに触った場合は、確実に手指を洗浄消毒しましょう

仙台市



R100

古紙配合率100%白色度70%
再生紙を使用しています

PRINTED WITH
SOY INK

環境に優しい大豆油インキを
使用しています

このようなお肉の表示を見たことはありませんか？

【表示例】

名 称	牛モモステーキ用(オーストラリア産)
消 費 期 限	平成〇〇年〇月〇日
保 存 方 法	10℃以下で保存
加工所所在地	仙台市〇区△△町1丁目1-1
加 工 者 名	□△ミート(株)
100g当りの価格	〇〇〇円
内 容 量	□□□g
販 売 価 格	△△△円
注) 筋切り処理をしていますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。	

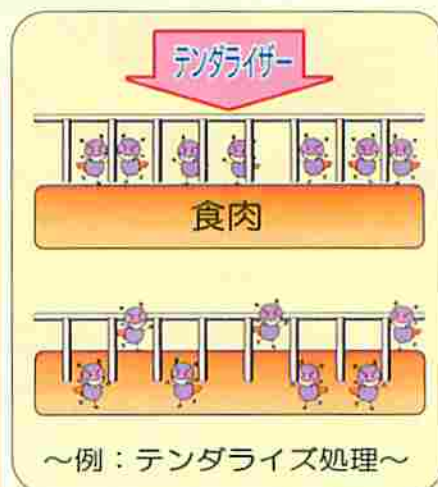
注目!



**このように表示されているお肉は
特に中までよく加熱してください!**

販売されている食肉の中には、肉をやわらかくしたり味をつけたりするためにいろいろな処理をしているものがあります。

テンダライズ	金属の刃を用いて、肉の原型を保ったまま、筋及び繊維を短く切断する処理(→右図参照)
タンプリング	調味液を機械的に注入する処理
ポーションカット	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結整形した後、一定の厚みに切ること(結着肉)
タレかけ	肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること
漬け込み	肉に調味液を加え、漬け込むこと
ミキシング	肉に調味料を加え、ミキサーでもみほぐすこと



このような処理を行った食肉は、肉の表面に付着していた食中毒菌等が肉の内部まで入り込んでいる可能性があるため、ひき肉料理と同じように中心部まで十分に加熱する必要があります。そのため、これらの食肉には、「処理を行ったこと」及び「**飲食に供する際に中心部まで十分な加熱が必要である旨**」を表示することが義務付けられているのです。

◆お問い合わせは各区保健福祉センター衛生課へ

青 葉 区	電話 022-225-7211	内線 6721~6726
宮 城 野 区	電話 022-291-2111	内線 6721~6723
若 林 区	電話 022-282-1111	内線 6721~6723
太 白 区	電話 022-247-1111	内線 6721~6723
泉 区	電話 022-372-3111	内線 6721~6723

◆ホームページ「仙台市 食の情報館」もご覧ください → <http://www.city.sendai.jp/kenkou/seikatsu/food/>