

# 中心まで加熱が必要なステーキ肉があります

平成21年9月、ステーキ等を提供するチェーン店で0157を原因とする食中毒事件が相次いで発生しました。これは、結着肉と呼ばれる、刻まれた肉をつなげてかたまりにした肉が原因と推定されています。



一般に、牛肉などの食肉には、細菌は表面には存在しますが筋肉内部には存在しないと言われています。

しかし、次のように処理をした食肉は、見た目が、普通の肉と区別できませんが、肉の表面に付着していた細菌が内部へ浸透するおそれがあります。表面のみを焼いても内部の細菌は死滅せず、食中毒を起こす可能性があるため、表示を確認の上、中心部まで十分に加熱（75℃ 1分以上）して提供してください。

テンダライズ処理・・・肉に針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理

タンブリング処理・・・調味液を機械的に注入する処理

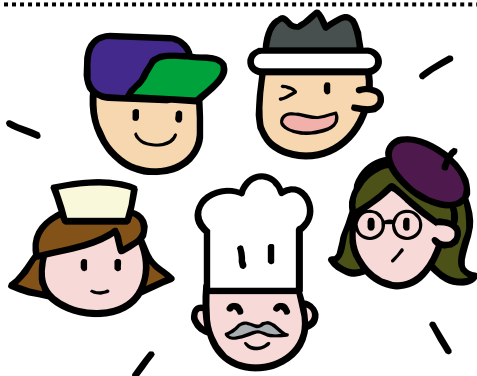
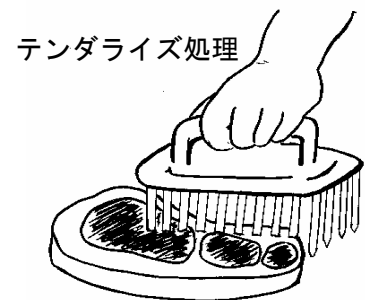
ポーションカット・・・肉塊や挽肉を金属容器にきつく

詰め、凍結した後、一定の厚みに切ること（結着肉）

漬け込み・・・肉を調味液に浸漬すること

タレかけ・・・肉を容器包装に入れた後、調味液を加えること

ミキシング・・・肉に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと



〇〇福祉保健センター生活衛生課食品衛生係  
電話 〇〇〇-〇〇〇〇

# 中心まで加熱が必要なステーキ肉があります

平成 21 年 9 月、ステーキ等を提供するチェーン店で 0157 を原因とする食中毒事件が相次いで発生しました。これは、結着肉と呼ばれる、刻まれた肉をつなげてかたまりにした肉が原因と推定されています。



牛肉などの食肉には、細菌は表面には存在しますが筋肉内部には存在しないと言われています。

しかし、次のように処理をした食肉は、見た目が、普通の肉と区別できませんが、肉の表面に付着していた細菌が内部へ浸透するおそれがあります。表面のみを焼いても内部の細菌は死滅せず、食中毒を起こす可能性があるため、表示を確認の上、中心部まで十分に加熱（75℃ 1分以上）して提供してください。

テンダライズ処理・・・肉に針状の刃を刺し通し、原形を保ったまま硬い筋や繊維を短く切断する処理

タンブリング処理・・・調味液を機械的に注入する処理

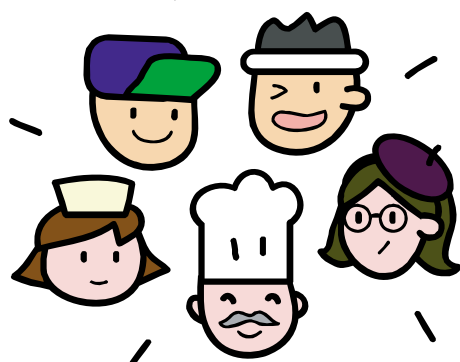
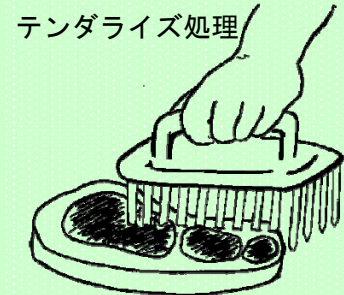
ポーションカット・・・肉塊や挽肉を金属容器にきつく

詰め、凍結した後、一定の厚みに切ること（結着肉）

漬け込み・・・小肉塊を調味液に浸漬すること

タレかけ・・・小肉塊を容器包装に入れた後、調味液を加えること

ミキシング・・・小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと



〇〇福祉保健センター生活衛生課食品衛生係  
電話 〇〇〇-〇〇〇〇