

ちょっとまって!!

ちゃんと **中** も焼けてる？

未加熱の食肉調理品*は十分な**加熱**が必要です！

*食肉調理品（ハンバーグやメンチカツ等の挽肉を使用した製品）

中心部が75℃、1分以上の十分な**加熱**が必要です。

合い挽肉ハンバーグの中心部温度と断面の状態

まだ中が赤い



加熱不足



十分な**加熱**

写真：食品安全委員会「食中毒を防ぐ加熱」（写真提供：江畑敬子委員）より一部修正

食肉はカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157のほか、サルモネラ属菌やE型肝炎ウイルスなど様々な病原体に汚染されている可能性があり、それらの病原体を100%除去することは困難とされています。

食べる前に加熱が必要な食肉調理品は、中心部の色の変化するまで十分に加熱しましょう。

食中毒予防の4つのポイント

十分な
加熱

手洗いの
徹底

食器・器具の
使い分け

適切な
洗浄・消毒

※ 食中毒予防にはHACCPの実施が有効です。
家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（厚生労働省ホームページ）
<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/0903/h0331-1.html>



その先の、道へ。北海道

【お問合せ先】
北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
食品安全グループ
電話 011-204-5261