

「ユッケが食べられない?!」

厚生労働省は、平成23年4月に富山県内で発生したユッケ(生の牛肉料理)による腸管出血性大腸菌食中毒を契機に、食品衛生法を10月に改正し、生食用食肉に関する新たな規格基準を設定しました。成分規格、加工基準、調理基準、そして保管基準についてそれぞれ改訂されましたが、なかでも加工基準では従来のトリミング加工に加えて新たに以下の加熱工程が加えられました(図)。

加熱工程は、牛肉のかたまりをプラスチック袋などに入れ、85℃のお湯の中で表面から内部1cmまで60℃になる状態で2分間加熱後、色が変わった表面部分を清潔な包丁で清潔に切り落とし、残った部分を生食用牛肉とするものです。ちょうど牛肉のタタキの中心部分の赤身の部分を食べることになります。この方法では、牛肉1kgから生食用として販売出来る部分は5-600g程度に小さくなると考えられます。

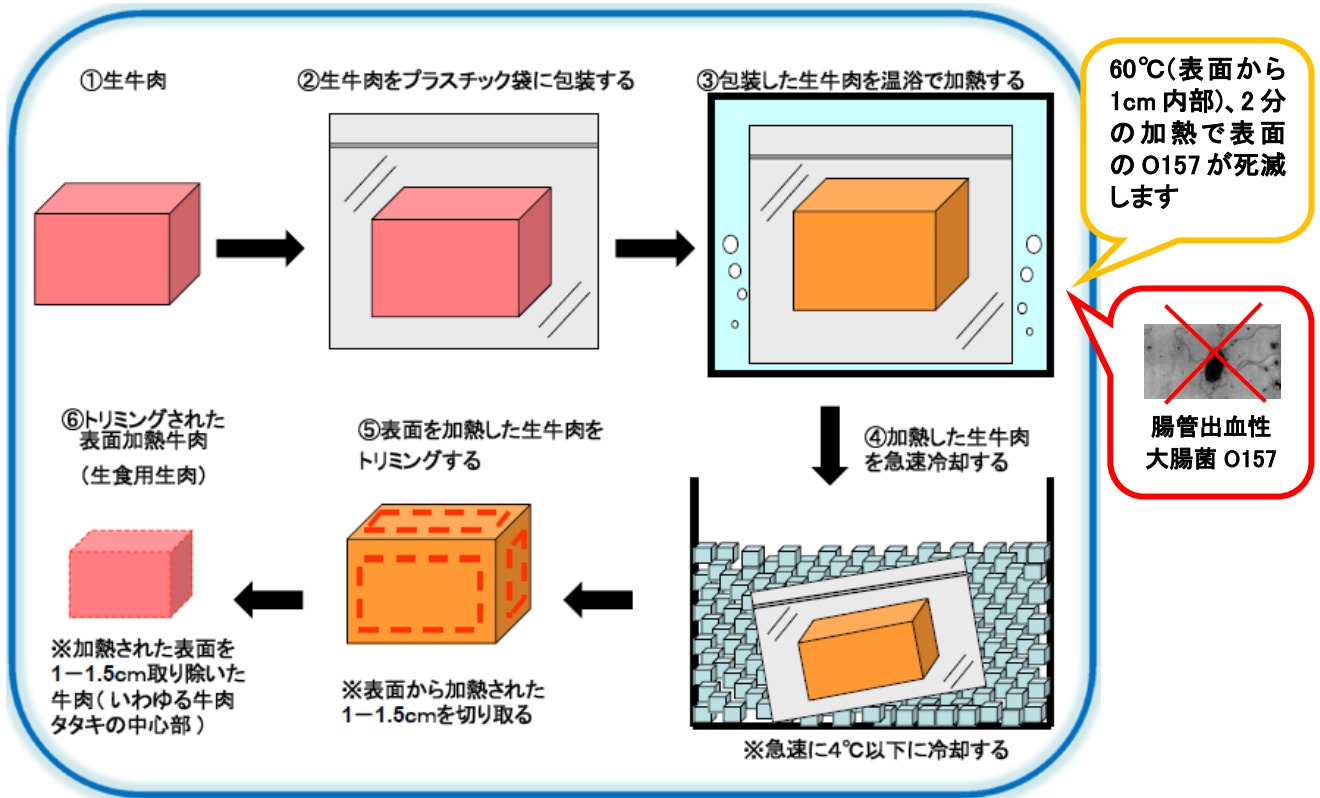


図 新しい加工基準(一部)

肉類は十分に加熱をして食べることが食中毒の第一の予防対策です。“生”で食べたからといって誰もが病気になるわけではありませんが、自身で避けられるリスクは避けたいものです。

<参考資料および URL>

http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syoushisya/110720/index.html

厚生労働省、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成23年厚生労働省告示第321号)

(微生物保健グループ 長谷 篤・中村寛海)