

令和4年度 横浜市食の安全を考えるシンポジウム

# 家庭における食肉の衛生管理と 食肉製品について

2022年11月12日  
伊藤ハム米久ホールディングス株式会社

# 伊藤ハム米久ホールディングス <沿革>



よねきゅうのソーセージおじさん

1928年 創業者 伊藤傳三が「伊藤食品工業」を個人創業

1965年 創業者 庄司清和が「米久食品」を個人創業

2009年 三菱商事・伊藤ハム・米久が包括業務提携契約を締結

**2016年 伊藤ハム米久ホールディングス(株)設立**

# 品質理念と品質方針

## 品質理念

私たちは、すべての事業活動において「お客様第一」を念頭に、お客様においしく、安全で安心な商品やサービスの提供をお約束します。

## 品質方針

1. お客様の声に真摯に耳を傾け、お客様のニーズに沿った商品の開発やサービスの向上に努めます。
2. お客様の立場になり、正確で分かりやすい情報提供を心がけます。
3. 調達、生産、物流、営業、販売に至るまで、より高い品質を追求し安全を確保する体制を構築します。
4. 一人ひとりが、お客様に安全で満足いただける品質を目指します。

# 横浜市内の主な事業所

グループ企業の伊藤ハムフードソリューション(株)が市内の百貨店様などに精肉店や惣菜店を出店しています。



「ミートコンシェルジュ」  
にご相談ください。

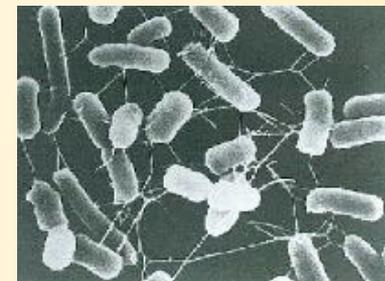


イメージです

# 食肉に関連する食中毒事例

## 【腸管出血性大腸菌】

感染力・毒性が強く、抵抗力の弱い幼児や高齢者は重症化することもあります。



【東京都福祉保健局HPより】



加熱不足  
未加熱

発生	2022年 京都府
原因	食料品店で販売した加熱不足の「レアステーキ」及び「ローストビーフ」
発症者	有症者23名 うち死者1名

発生	2011年 富山県、福井県等
原因	飲食チェーン店で提供した「ユッケ」
発症者	有症者169名、うち重症者17名、死者4名

# 食肉に関連する食中毒事例

## 【カンピロバクター】

2021年度：発生件数154件。 ※厚生労働省食中毒統計資料より

アニサキス（334件）に次ぐ発生件数の多さ。



【東京都福祉保健局HPより】

「ギラン・バレー症候群」を発症する場合もあるとの指摘もあります。



加熱不足  
未加熱

発生	2016年 福岡県
原因	イベントで提供された「鶏肉の寿司」
発症者	有症者266名



生肉の  
取扱い

発生	2005年 大阪府
原因	「学校給食」；生鶏肉およびその付着物の不適切な取り扱いにより、じゃがいもを介してエッグサンドが二次的に汚染
発症者	有症者133名

# 事前アンケートのご質問



肉類を取り扱う注意点は？



食中毒菌が増殖する条件は、

「**栄養源・水分・適度な温度** (15~45℃程度)」です。

**食中毒予防の3原則**を活用しましょう！

## 付けない

- 手洗い、うがい、マスクなど
- 生のお肉に触れた調理器具で他の食材に触れない（菜箸、トング、包丁、まな板など）
- 生のお肉は水洗いしない（飛散防止）

## 増やさない

- 生のお肉は冷蔵庫で保管
- 使用時は速やかに調理
- 調理後、すぐに食べない場合は冷蔵庫へ

## やっつける

- 中心部を75℃・1分間以上加熱する

# 事前アンケートのご質問

- 中心部を75℃・1分間以上と同等の条件（厚生労働省HPより）

70℃	3分
69℃	4分
68℃	5分
67℃	8分
66℃	11分
65℃	15分

中心温度計やタイマーを活用しましょう



- 中心部までの温度の上がり方は、形状によって異なります。

わが社の工場の例では、製品の中心部が75℃に達するまでに以下のような時間を要します。

ウィンナーソーセージ	約30分
フランクフルトソーセージ	約40分
ハム	約90分～110分



# 事前アンケートのご質問



牛肉の消費期限は？



各事業者が設定しますので、一律ではありませんが、  
以下のような設定例があります。

- 肉塊 4℃ 6日間
- スライス 4℃ 6日間
- 挽肉 4℃ 3日間 ((一社)日本食肉加工協会等「食肉に関する期限表示フレーム」より抜粋)

一般的に、豚肉や鶏肉は牛肉よりも短くなります。

# 事前アンケートのご質問



## 牛肉はレアステーキで食べてもいいの？



牛肉は主にその表面に食中毒菌が付着していますので、レアステーキの場合は、表面をしっかりと焼いて、食べていただくことをお勧めします。

特に、抵抗力の弱い幼児や高齢者の方は、充分に加熱してから食べましょう。



- 牛肉でも挽肉や成型肉などは、表面の菌が内部に入り込みますので、中心部まで充分に加熱してください。
- 豚肉・鶏肉いずれもサルモネラやカンピロバクター等の食中毒菌のリスクがあり、さらに豚肉にはE型肝炎ウイルスのリスクもありますので、充分に加熱してください。

# 食肉製品の主な種類（食品衛生法上の分類）

## ■ 加熱食肉製品

加熱済みの食肉製品

料理の素材としても、  
そのままでも食べられます

ハム、ベーコン、ソーセージなど



## ■ 特定加熱食肉製品

特定の製造条件の元で、加熱食肉製品よりも  
低温で加熱を行った食肉製品

そのまま食べられます

ローストビーフなど



# 食肉製品の主な種類（食品衛生法上の分類）

## ■ 非加熱食肉製品

低温で乾燥、またはくん煙し、  
保存性を持たせた食肉製品

そのまま食べられます

生ハム、生ベーコンなど



## ■ 乾燥食肉製品

乾燥させて保存性を持たせた食肉製品

そのまま食べられます

ビーフジャーキー、ドライソーセージなど



# その他食肉を使用した製品

## ■ そうざい

加熱済みのお惣菜

加熱済みですので、そのままでも  
食べることはできます

👉調理例のように温めていただくと  
おいしく食べられます



## ■ そうざい半製品、食肉半製品

下ごしらえ済みの半製品

生ウインナーもこの区分です

未加熱ですので、  
そのまま食べることはできません

⚠️中心部まで充分に加熱してください



# 最後に

- 食肉はたん白質を多く含み、必須アミノ酸のバランスも良い食品です。
- 安全なご利用方法への理解を深めていただき  
様々な食材と組み合わせ、  
栄養面・おいしさのバランスの取れた、  
豊かなお食事にご活用ください。



ご清聴ありがとうございました。



よねきゅうのソーセージおじさん