

食肉の加熱条件に関するQ & A

Q. 食肉による食中毒防止のための加熱条件として、中心部を75℃で1分間加熱することが必要とされていますが、これと同等の加熱の条件はどのようなものがありますか？

A. 「75℃、1分」と同等な加熱殺菌の条件として、「70℃、3分」、「69℃、4分」、「68℃、5分」、「67℃、8分」、「66℃、11分」、「65℃、15分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。