

2016. 12. 26

加熱調理を前提とする食品は、中心部まで十分加熱しましょう
パッケージの表示をしっかりと確認しましょう

食肉調理品(特にメンチカツやハンバーグ等、挽肉を使用した製品)であって、未加熱の状態の販売されているものは、その製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が残存するおそれがあります。調理の際は、中心部の色が変化するまで十分に加熱しましょう。

また、年末となり食品の流通量が増加します。食品を購入する際は、パッケージ表示をしっかりと確認し、冷蔵・冷凍が必要な食品は帰宅後すぐに冷蔵庫等に入れ、室温に放置しないようにする等、保存方法を守り、期限内に消費しましょう。

調理のポイント

- 十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱しましょう。
- 中心部が75℃の状態です1分間以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。
- 未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗いましょう。
- 加熱前後で器具(菜箸、トング等)や食器を使い分けるか、又は、その都度、洗浄・殺菌して使用しましょう。
- カツ類・フライ類等、衣が付いた製品についても同様です。

表示のポイント

名 称: ■■■■■■■■■■
 原材料名: □□□□□□□□□□
 内 容 量: ○○○g
 賞味期限: ○○○○/△△/××
 保存方法: □□□□□□□□□□
 製 造 者: △△株式会社
 : ○○県○○市...

表示事項のうち次の3つは
特に注意して確認しましょう！

- ・アレルギー表示
- ・期限表示 (賞味期限/消費期限)
- ・保存方法

- 期限表示は、包装が未開封で保存方法を守ることが前提です。
- 開封後は保管温度に注意し、期限に関係なく早めに消費しましょう。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口