

平成 29 年度第 1 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答概要

質問

肉が中心部までしっかり焼けたかどうかを確認できる、分かりやすい目安はあるか。

回答

熱による肉の変色は分かりやすい指標かと思う。表面の焼き色は、調理する肉の厚さや火加減により異なる。

肉は、基本的に筋肉の塊であるため、表面を十分に焼くことで付着した細菌を殺すことができるが、ハンバーグのようにひき肉を塊にしたものや筋切りをした肉、調味液に付け込んだ肉は、表面についた汚染が中心部まで入り込むため、一概にこれぐらいの焼き色であればと言うのは難しい。ミンチ肉でつくるハンバーグ等は、焼いた後に竹串などで刺し、透明な肉汁が出ることを確認するなどして、中心部までしっかり加熱していただきたい。

質問

神奈川食肉センターにおける食肉の品質保証基準はどういったものになるのか。

回答

現在、と畜場の衛生管理については、HACCP 導入型基準と従来型基準のうち、どちらかを選択することが規定されており、神奈川食肉センターは、HACCP 導入型基準に基づいた衛生管理を行っている。

質問

一部廃棄の頭数は、特に豚では炎症によるものが多いようだが、理由は何か。

回答

豚は、体高が低く鼻腔が短めであり、習性として地面を鼻で掻き回して餌を探す行動をとることによる誤吸引や感染による肺炎が非常に多いことが理由に挙げられる。多くは軽度な肺炎だが、程度に関わらず全て肺炎として計上している。

以上