

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