

## 令和元年度第 1 回 収集情報

項 目	内 容
テーマ	いわゆる「低温調理」による食中毒の予防について
要旨	<p>1. はじめに</p> <p>近年、袋に入れ真空状態にした食材を、温度を一定に保って湯煎するなど、加熱調理を通常よりも「低温」で行う旨を謳った調理法（以下、「低温調理」という。）が、各種メディアで取り上げられるなど、注目を集めている。それらで紹介されている内容は、主に食肉（レバー含む）を使用した調理レシピで、専用の調理器具を使用すれば、誰でも簡単に本格的な料理が楽しめる、もしくは、家庭にある調理器具だけでできるレシピ<sup>1)</sup>も掲載されている。</p> <p>2. 「低温調理」のメニューが原因食品に含まれる食中毒事例等</p> <p>都内で平成 30 年以降発生した食中毒事例等の中には、原因と疑われた飲食店の食事の中に「低温調理」のメニューが含まれる事例が散見されている。これらの事例の中には、加熱調理時に中心温度を意識せず不十分な加熱状態で提供が行われた可能性があるものも含まれている<sup>2)</sup>。</p> <p>「低温調理」には法的な定義がなく、家庭向けレシピや飲食店メニューの加熱温度・時間等の調理条件の中には、食中毒予防の観点から、検証や注意が必要と考えられる事例がある。</p> <p>なお、食肉については、食品衛生法等に基づき加熱条件等が示されている<sup>3)4)5)</sup>。</p>
添付資料	<p>1) 委員限り資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2</p> <p>2) 委員限り資料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3</p> <p>3) 食肉の加熱条件に関する Q&amp;A（厚生労働省ホームページより）・・・4</p> <p>4) 豚の食肉の基準に関する Q&amp;A について(厚生労働省通知)・・・・・・5</p> <p>5) 生食用食肉の規格基準食用食肉の規格基準・・・・・・・・・・12</p>