

**未加熱の食肉調理品**を製造・販売する際は  
**消費者が加熱不十分なまま食べないように**  
**適切な調理方法等を分かりやすく情報提供**しましょう



<例>

**召し上がり方**  
 170℃のたっぷりの油で、凍ったままの本品を4個あたり約7分揚げます。

**本品は加熱していませんのでしっかりと加熱してください。**  
 調理時間は目安です。ご使用になる調理器具等により多少異なります。  
 カットするなど、火が通ったことを確認してお召し上がりください。

✓ 方法は？

**容器包装への表示、店頭表示等** (注)

✓ 注意点は？

- 文字の大きさや配置等、見やすさへの配慮を
- 下記の実態調査結果も踏まえ、分かりやすく正確に

(注) 調理方法、解凍方法等の表示については、食品表示基準に基づき容器包装への表示が義務付けられている場合があります。

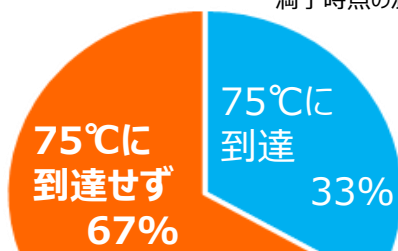
**過去には、冷凍メンチカツによる食中毒が発生！**

平成28年、喫食前に加熱調理が必要な「そうざい半製品」の冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌O157食中毒が発生。調査の結果、調理方法が表示されていたにもかかわらず、加熱不十分な状態で喫食していたことが判明したケースもあった。



**【実態調査結果】**

表示どおりに加熱調理したときの中心温度は？ ※ ※表示された加熱時間満了時点の温度として



表示通りに加熱しても、**約7割が、75℃に到達せず**

凍結流通する食肉調理品48検体を対象に調査 (令和元年度)

腸管出血性大腸菌を死滅させるには、75℃で1分間以上の加熱が必要です

「調理方法」等の情報提供にあたっては **検証を行うなどして正確に**

**【実態調査結果】**

食肉調理品の揚げ方に関する消費者の実態は？

0% 20% 40% 60% 80% 100%



使用する調理器具は **フライパンが最も多く62%**

凍結流通する食肉調理品を自宅で作る都民955人を対象に調査 (令和2年度)

- ✓さらに、フライパンを使う人の油の使用量は、「半分浸かる程度」とそれ以下を合わせて**40%**
- ✓油の使用量が少ないと商品投入時の油温低下が大きく、**中心温度も上がりにくい**との調査も

「調理方法」等の情報提供にあたっては **消費者の実態も参考に**