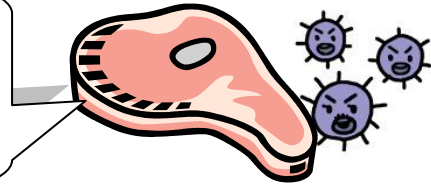


結着肉等の加工肉の取扱いに注意！

食肉を加工することにより、表面に付着していた食中毒菌が内部に入り込む可能性があります



加工肉の例

テンダライズ処理	刃を用いて原型を保ったまま筋・繊維を短く切断して肉を柔らかくする処理
タンブリング処理	調味料や牛脂などを肉に機械的に注入する処理
ポーションカット	肉塊やひき肉を金属容器にきつく詰め、凍結後成形した後、一定の厚みに切ること（結着肉）
漬け込み	調味液に小肉塊を浸漬する処理
ひき肉調理品	例：ハンバーグ

注意！

上記のような処理を行ったもので包装して販売するものについては、

「処理を行った旨」、「食べる際に全体について十分な加熱を要する旨」の表示が必要です。



食中毒を予防するには



- 1 中心部まで十分に火を通すこと
（目安は、中心部が75℃1分以上）
- 2 加工肉を利用客に自ら調理させる場合は、加熱方法を確実に伝えること（口頭ではなく、掲示等で）
- 3 利用客に対し、肉を焼くときの取り箸、トング等は専用のものを提供すること
- 4 生食用食肉は、生食用食肉の衛生基準に適合するものを仕入れ、提供すること