

そうざい半製品は十分な加熱が必要です

2016年11月に、「そうざい半製品」として販売された、加熱調理前の冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌 O-157 による食中毒が発生しました。

「そうざい半製品」とは、加熱する前の生に近い状態の加工品（ころもだけを付けたトンカツ・メンチカツ・コロッケや餃子など）の総称で、冷蔵や冷凍の状態です流通・販売されています。

これら「そうざい半製品」は、家庭等で最終的な加熱調理がおこなわれることを前提に販売されており、冷蔵・冷凍にかかわらず肉類や魚など一般の食材と同様に調理に当たっては十分な加熱が必要です。

加熱調理方法が表示されている場合は、表示された方法に従ってください。