

# マイタウン 2014年9月号に掲載

内科



福本 学

## 加工肉による感染性腸炎

大手ファーストフード店が使用していた食材に、期限切れの鶏肉が混じっていたことは大問題ですが、国産の牛肉でも、病原大腸菌による感染性腸炎の発生がときどき問題になります。「成形肉」といわれる、複数の肉を結着剤（食用のり、リン酸塩など）を加えて固めたものは安価であり、焼肉チェーンなどで大量に流通しています。牛肉のブロックの表面には大腸菌などが存在していますが、内部には菌はないのでレアでも食べられるのですが、成形肉はもともと表面

だった部分が内側に存在していて、不十分な加熱では、感染の危険があります。店舗で売られている加工肉は外見上わかりにくいこともあるので、表示をよく確認する必要があります。インジェクション加工という、牛脂などを多数の注射針で肉の中に注入して、霜降り肉のようにした加工肉も同じ危険があり、全体が75℃で1分間以上の加熱が必要です。

成形肉はもともと表面

内科

新百合山手福本内科  
☎ 044-955-8877

麻生区万福寺 6-7-2  
メディカルモリノビル 2F  
<http://www.fukumotonaika.jp>

