

食肉製品の安全確保について

(社)日本食肉加工協会
 理事 新村 裕

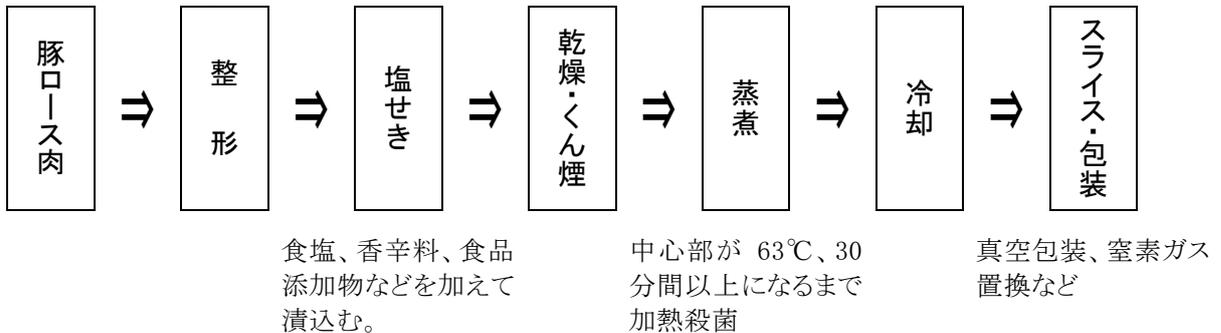
○食肉製品の分類

食肉製品は食品衛生法に基づく規格基準が定められており、規格基準の加熱殺菌条件、水分活性などの違いにより次のように分類されます。

食品名	製造方法の特徴	製品群名	保存方法
ロースハム、ウインナーソーセージなど	中心部を63℃、30分間(同等)以上加熱殺菌する。	加熱食肉製品	10℃以下
ローストビーフなど	中心部を60℃、12分間(同等)以上加熱殺菌する。	特定加熱食肉製品	10℃以下又は4℃*以下
ラックスハム(生ハム)など	低温でくん煙又は乾燥する。	非加熱食肉製品	10℃以下又は4℃*以下
サラミソーセージ、ビーフジャーキーなど	くん煙又は乾燥により水分活性を0.87未満にする。	乾燥食肉製品	常温

*：水分活性が0.95以上の場合

○食肉製品の製造方法（ロースハムの場合の例示）



○食肉加工品の使用原料肉

使用原料肉約48万トンの内訳(2004年統計より)

	使用割合	国産	輸入
全体		25%	75%
豚肉	88%	20%	80%
牛肉	2%	10%	90%