

22

ハム・ソーセージ・ベーコンは、加熱しないで食べてもよいのですか？

A

「加熱して食べてください」などの記載がない限り、加熱する必要はありません。

ハム・ソーセージ・ベーコンなどの「食肉製品」は、加熱殺菌・乾燥・熟成などの製造過程によって、そのまま食べることができるように製造されているので、「加熱して食べてください」などの記載がない限り、加熱する必要はありません。

ただし、「生ソーセージ」などの名前で販売されている製品は、調味したひき肉をケーシング（ハムやソーセージを包む薄い膜状の袋）に充填（詰めること）しただけなので、生ハンバーグなどと同様に「食肉」に分類されています。そのため、必ず加熱して食べましょう。

ハム・ソーセージ・ベーコンなどの「食肉製品」は、主に微生物の増殖を抑制する観点から次の4つに分類されています。

①加熱食肉製品

例：ロースハムやウィンナーソーセージ

②特定加熱食肉製品

例：ローストビーフ

③非加熱食肉製品

例：生ハム

④乾燥食肉製品

例：サラミソーセージ

お肉博士



豆知識

ソーセージの上手な使い方

ウィンナーやフランクフルトは温めて食べるのが一般的です。熱湯で中まで十分に温め、マスタードなどと一緒に味わいます。野菜との煮込みや、油で炒めることにも適しています。

ソーセージは、加熱すると皮がはじけるので、竹ぐしで突いて穴をあけるか、包丁で切れ目を入れてから調理します。

ポロニアやリオナのように太いソーセージは、スライスにして、サラダやソテーに使います。

ソーセージは熱湯で中まで十分に温めて…

