

## 資料 4 - 3

### 細菌の加熱安定性に関する検討 (食肉、菌浮遊液等)

細菌名	試料	条件	D 値又は 不活化	文献等
サルモネラ属菌	牛挽肉	62.76°C 0.7 分	D 値 (1/10)	ICMSF 5
		57.2°C 4.2 分	D 値	参照 16
		51.6°C 62 分	D 値	
<i>Salmonella typhimulium</i>	牛挽肉	63°C 0.36 分	D 値	ICMSF 5
		57°C 2.13 分	D 値	参照 16
		57°C 2.67 分	D 値	
サルモネラ属菌	菌浮遊液	60°C 15 分	殺菌	食品由来感染症 と食品微生物 参照 17
カンピロバクタ ー	ラム肉 (角切 り)	50°C 5.9~13.3 分	D 値	ICMSF 5
		60°C 0.21~0.26 分	D 値	参照 18
<i>Campyrobacter Jejuni (C. jejuni)</i>	牛挽肉	50°C 5.9~6.3 分	D 値	
		56°C 0.62~0.96 分	D 値	
		55~60°C 数分	死滅	
カンピロバクタ ー	生理食塩水懸 濁液	50°C 7 分	死滅	東京都食品安全 情報評価委員会 報告書 参照 19
		55°C 2 分	死滅	
		60°C 1 分	死滅	