

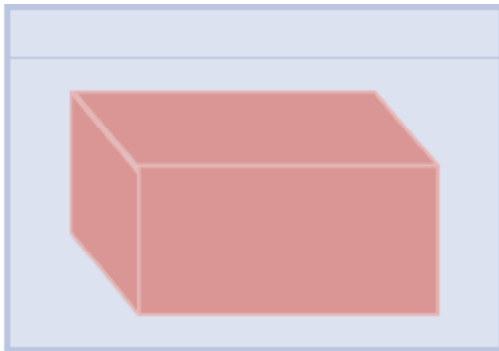
【参考】 加熱殺菌の要件（肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱）を満たす加熱温度、加熱時間等の加熱条件の設定例

《牛肉検体》



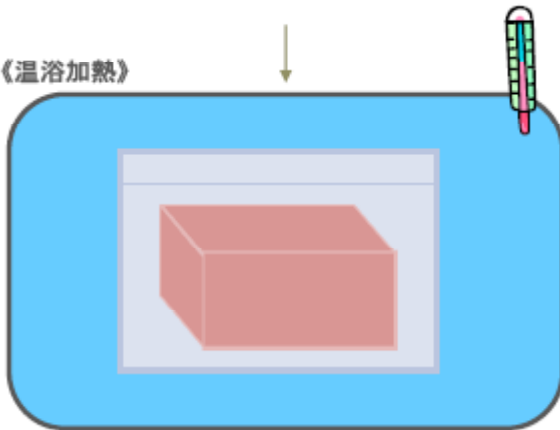
肉塊を切り出す。
例：250g～300g

《包装》



肉塊を容器包装に入れて密封する。
（十分に脱気する。）

《温浴加熱》

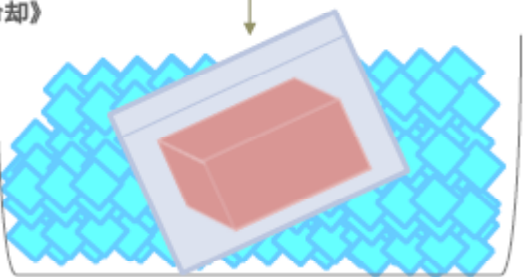


肉塊が250g～300gの場合、85℃で10分間以上、温浴により加熱処理を行う。

《85℃温浴について温度測定を実施》

温浴槽
検体表面
表面5mm下、10mm下、15mm下

《冷却》



冷却する。
（以後、保存基準に従う。）