

冷凍食品をおいしく安全にお召しあがるために・・・

冷凍庫にストックしておけば「解凍するだけ」「油で揚げるだけ」と簡単に調理するだけで活躍する便利な食品類は多くの方が気軽に利用していることと思います。今回は俗に「冷凍食品」とよばれるこれらの食品のうち、ご家庭で加熱調理が必要な食品類をおいしく安全にお召しあがるために気をつけていただきたいことをご案内します。

●「冷凍食品」といっても実は色々

ご家庭で最終的に油で揚げて完成する冷凍の食品。このような食品は一般に「冷凍食品」と呼ばれがちですが、実は法律的な「冷凍食品」以外にも、食品が冷凍されて消費者に届くものはたくさんあり、中には「食肉」「食肉製品」「そうざい半製品」を冷凍したものなど、生肉の場合もあるので注意が必要です。食品包材の一括表示(原材料などが記載される所)に〈冷凍食品〉と記載されているものが「冷凍食品」です。それ以外は名称の欄に様々な名称が記載され、保存方法が「冷凍(-18℃以下)で保存してくださいなど」と表示されています。

●おいしく安全にお召しあがるために・・・

冷凍食品やそれに似た食品。いずれもおいしく安全にお召しあがるために最も重要なことは調理方法をしっかりと守ることです。「加熱調理してお召し上がりください」は「温めてお召し上がりください」という意味ではなく、『中心までしっかりと加熱殺菌をしてお召し上がりください。』という意味です。包材に書かれた調理方法は中心部までしっかりと加熱殺菌をし、生肉にいる菌を殺すために必要な加熱方法なのです。

●簡便調理法の危険性

環境負荷の低さや後片付けの楽なこと、そして経済性から、最近では少ない油の量で揚げる調理方法が広まっているようです。「揚げ焼き」などという言葉もできているようで、フライパンで揚げる調理方法がネットでも数多く紹介されています。しかし、そのような調理方法は注意が必要です。誰がやっても中心部まで確実に加熱殺菌できるとは限らないからです。

便利でおいしい冷凍食品を安全にお召しあがるためには必ず表示の調理方法を行ってください。

2017年
2月1週
(5号)

東海コープ商品検査センターからの
おいしくって、
安全なおはなし

