

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

腸管出血性大腸菌 O157 食中毒の発生に係る監視指導について（依頼）

結着等特定の加工処理を行った食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌O157食中毒防止については、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について（平成13年4月27日付け食監発第78号）」等により、従来より監視指導をお願いしているところです。

今般、山口県、奈良県及び京都府等の飲食店（屋号：ペッパーランチ）において、「和牛入りサイコロステーキ」（メニュー名：角切りステーキ）が原因食品として疑われる腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が発生しており、また、他の地域においても同様の散発事例が報告されているところです。

本日（9月7日）現在、当該系列店については、全ての店舗が休業しており、営業再開にあたっては、別添「緊急衛生管理チェックリスト」による衛生管理の徹底と店舗の清掃等が実施される予定です。

つきましては、食中毒調査の対象となっている系列店については必要な調査等を継続するとともに、食中毒調査の対象となっていない系列店についても、同様苦情の有無等を確認し、上記チェックリストによる営業者の自主的な確認の他に、下記の点に留意し、営業再開前に監視指導をお願いします。

なお、上記監視指導の結果については、全系列店について別添様式により当課あて報告されるとともに、管内に当該飲食店の店舗がない自治体においても、当該施設がない旨の報告をお願いします。

※店舗 URL：http://www.pepperlunch.com/list/list_01.html

記

- 1 本食中毒事案の推定食品として疑われている「和牛入りサイコロステーキ」（メニュー名：角切りステーキ）について、客に提供しないことを確認すること。
- 2 シンク等調理設備、調理器具及び冷蔵・保管設備等の洗浄・消毒を徹底していること。
- 3 調理従事者の健康管理の状況を確認すること。
- 4 調理従事者及び調理器具等を介した二次汚染防止の徹底を確認すること。

報告先:厚生労働省医薬食品局食品安全部
監視安全課 食品安全係

山本:yamamoto-yoriko@mhlw.go.jp
玉置:tamaoki-shinichi@mhlw.go.jp

自治体名 _____

所管店舗数 _____

○以下の項目の調査時点における確認された状況について**施設数**を記入してください。

	有 (又は確認済み)	無 (又は未確認)	備考
同様苦情について			※同様苦情があればその詳細
和牛入りサイコロステーキの提供について			※提供が予定されている場合、その時期等
施設の洗浄・消毒の徹底について			※洗浄・消毒の不備があった場合、その詳細
調理従事者の健康状況(検便検査結果等)の確認について			※健康状況に問題があった場合、その詳細
二次汚染防止の徹底について			※二次汚染防止に不備があった場合、その詳細

加盟店各位

2009年9月7日

(株) ペッパーフードサービス
代表取締役社長 一瀬邦夫

「緊急衛生管理チェックリスト」実施のお願い

このたびは弊社ペッパーランチの一部の店舗において、O-157の発症が確認されました。皆様方には多大なるご迷惑をおかけし、誠に申し訳ございません。

今回の事故を重く受け止め、本日9月7日ペッパーランチの全店で休業し、衛生管理・安全管理の徹底と店舗の清掃をお願いいたします。万全の態勢が整い次第営業の再開をお願いいたします。

つきましては添付の「緊急衛生管理チェックリスト」に従って作業を実施し、担当スーパーバイザーまたはフランチャイズ加盟店オーナーからの本部への完了報告ののち営業の再開をお願いいたします。営業の再開は早くても9月8日以降でお願いいたします。

以上

緊急 衛生管理チェックリスト

下記項目を行ってください（別紙洗浄殺菌マニュアル参照）

- 冷凍冷蔵庫内 清掃
 - パッキン
 - コンデンサー
 - 各種網棚
 - 下部スペース
- 製氷機
 - 氷の排出・廃棄
 - パッキン庫内の清掃殺菌
 - 下部スペース
- グリストラップ
- グレーチング(側溝)
- 手洗い場
- シンク
 - 物品棚
 - 下部スペース
- エアコン
 - 本体・吹き出し口
 - 吹き出し口付近 壁
 - フィルター
- ビール・ドリンクサーバー
 - 注ぎ口
 - フィルター
 - 下部スペース
- ライス口ホ
 - 分解洗浄
 - ガス台周り
 - 下部スペース
- 電磁調理器
 - 電磁プレート(台の上)
 - 温度センサー
 - 操作パネル
 - 下部スペース
- CPS
 - 分解洗浄
- 各種ラックの整理整頓と下部
- 床
- ゴミ箱
- 壁面ほこり
- ダクト
 - 拭き取り清掃
 - フィルター
- 電子レンジ
 - 庫内清掃殺菌
- 吸排気口
 - フィルター
 - 本体周り
- トイレ
- 事務所
 - 整理整頓
 - 机の上等
- 調理器具 洗浄・殺菌
 - まな板
 - 包丁
 - 食器一式
 - ピーラー・スライサー
 - ボール・ザル・バット
 - アンベラ
 - その他食物に触れる器具
- ダスター一式
 - 洗浄
 - 煮沸
 - 漂白・殺菌
- 食器洗浄機(最後に)
 - 分解洗浄
- 路面店に関しては
客席部分を通常以上に
清掃徹底してください

(器具等の洗浄・殺菌マニュアル)

1. 調理機械

- 1 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- 2 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で水洗いする。
- 3 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 4 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 5 部品は75℃設定の食器洗浄機にて洗浄する。
- 6 よく乾燥させる。
- 7 機械本体・部品を組み立てる。
- 8 作業開始前にアルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

2. 調理台

- 1 調理台周辺の片づけを行う。
- 2 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で水洗いする。
- 3 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 4 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 5 よく乾燥させる。
- 6 アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。
- 7 作業開始前に(6)と同様の方法で殺菌を行う。

3. まな板、包丁、へら等

- 1 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で水洗いする。
- 2 スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 3 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 4 75℃設定の食器洗浄機にて洗浄する。
- 5 よく乾燥させる。
- 6 アルコール噴霧し、清潔な保管庫にて保管する。

4. ふきん、タオル等

- 1 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)で水洗いする。
- 2 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- 3 飲用適の水(40℃程度の微温水が望ましい。)でよく洗剤を洗い流す。
- 4 100℃で5分間以上煮沸殺菌を行う。
- 5 清潔な場所で乾燥、保管する。