

食安基発1225第2号
食安監発1225第3号
平成25年12月25日

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基準審査課長
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いについて

結着等の加工処理を行った食肉の飲食店における適切な加熱調理の実施については、平成21年9月15日付け食安監発0915第1号及び平成22年4月16日付け食安発0416第1号に基づき、監視指導の徹底を図っていただいているところですが、今般、結着肉が原料に使用された特定加熱食肉製品の食品衛生法第11条違反事例や、飲食店において結着等の加工処理を行った食肉の加熱不十分が原因と推定される腸管出血性大腸菌O157食中毒事件が別紙のとおり確認されたところ です。

つきましては、食肉製品の規格基準の遵守及び結着等の加工処理を行った食肉の取扱いにあっては、下記の点について、再度、周知徹底方よろしく願います。

記

1 食肉製品の規格基準の遵守について

特定加熱食肉製品の製造基準に記載されている肉塊は、食肉（内臓を除く。）の単一の塊であって、結着等の加工処理（※）を行った食肉は原料として用いることはできないこと。

※ 食肉であって、テンダライズ処理、タンブリング処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み等その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったもの及び挽肉調理品。

2 飲食店における結着等の加工処理を行った食肉の提供について

(1) 飲食店業者が調理して提供する場合には、客が喫食する段階において、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等の加熱効果を有する方法により加熱調理するよう指導すること。

(2) 客が自ら加熱調理を行う場合には、飲食店業者は、客に対して当該処理が行われている旨及び飲食に供するまでに必要な加熱を行うための具体的な方法を確実に提供するとともに、調理中に食肉から他の食材へ交差汚染が起こる可能性があることについて注意を喚起するよう指導すること。

事例 下関市で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 下関市が市内において発生した腸管出血性大腸菌 O157（以下「EHEC O157」という。）患者3名の調査を実施した結果、いずれの患者も同一の飲食店で牛成形肉を喫食していたことが判明し、うち2名の患者から検出した菌株の IS-プリンティングのパターンが一致したことから、下関市は7月17日に同店を原因施設とする食中毒事件と断定した。
- (2) その後、山口県から EHEC O157 患者1名が下関市内の系列店において、「牛成形肉ステーキ」を喫食していた旨連絡があり、IS-プリンティングのパターンが既に食中毒事件と断定した施設での患者由来のパターンと一致したことから、当該施設についても下関市は7月21日に食中毒原因施設として判断した。
- (3) 最終的な食中毒患者数は6名（3自治体）で、いずれも牛成形肉を原料とする「ステーキ」を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の発症日は7月3日から7月18日の範囲で、潜伏期間は24時間から138時間であり、HUSの発症者はない。6名の患者から検出した菌株を国立感染症研究所にてパルスフィールドゲル電気泳動で検査したところ、遺伝子パターンはほぼ一致した。
- (5) これらの飲食店で提供された「ステーキ」等の原料の遡り調査をした結果、すべて札幌市の加工業者において、原料肉をトリミング後にタンブリング、成形、冷凍、カットし真空包装したものであることが判明した。また、原因施設2店舗で発生した患者に提供された牛成形肉は同ロットであると推定された。
- (6) 本食中毒については、EHEC O157に汚染された牛成形肉が、加熱不十分な状態で提供されたために引き起こされた食中毒であると推定される。