

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・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について

標記については、平成 23 年 4 月に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の規格基準の設定や食品等事業者への監視指導、消費者への注意喚起等を行っているところですが、今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事例が発生しました（別添）。

食中毒防止の観点から、食肉等は中心部を 75℃で 1 分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところですが、当該事例は加熱調理が不十分であったことが一要因とされていることから、下記の点に留意し、生食用食肉（牛肉）の規格基準の遵守及び飲食店における有効な加熱調理の実施について食品事業者等への監視指導の徹底をお願いします。

なお、重症事例の発生を防止する観点から、生食用食肉であっても、子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者にあっては、喫食することがないように、引き続き関係事業者、消費者等への注意喚起をよろしくお願いします。

記

- 1 生食用食肉を取り扱えない施設において、社会通念上ユッケと呼称される生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに喫食する蓋然性が高い態様で販売又は提供しないこと。

なお、食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取り扱うこと。

- 2 生食用食肉として販売する際には、生食用食肉の加工基準、成分規格及び保存基準に適合したものであることを確認すること。なお、生食用食肉の加工にあたっては、「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号）の「第4 運用上の注意」を遵守すること。
- 3 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設には調理基準が適用されるため、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為（加熱部分の除去や生食用食肉の盛り付け行為も含まれます。）を行うこと。なお、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までの工程を行う施設には加工基準が適用されること。
- 4 生食用食肉を取り扱う飲食店営業の施設において、生食用食肉を調理する際は、食中毒防止の観点から、速やかに提供して消費者に喫食させる必要があること。なお、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）をする場合は、食肉等の中心部まで十分に加熱調理したものを提供すること。
- 5 加熱調理が完全に行われていない食肉等を提供して客が加熱調理を行い喫食する場合は、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、口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

（参考）

- ・「生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ&Aについて」（平成23年9月28日付け食安基発0928第1号、最終改正平成24年2月2日食安基発0202第1号）
- ・「飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について」（令和2年5月8日付け薬生食監発0508第2号）
- ・「飲食店における腸管出血性大腸菌0157食中毒対策について」（平成21年9月15日付け食安監発0915第1号）

(別添)

下記の事例は、令和4年9月15日時点における速報の概要である。

事例 京都府等で発生した腸管出血性大腸菌 0157 食中毒事件

- (1) 京都府が府内において発生した腸管出血性大腸菌 0157 感染患者について調査を実施した結果、8月22日及び8月26日に、府内の食料品店において販売した「ローストビーフ」を喫食していることが判明した。
- (2) 他の自治体が探知した腸管出血性大腸菌感染症の患者が8月23日及び8月25日に同一施設で購入した「レアステーキ」を喫食していることが判明した。
- (3) 京都府は、共通の食事が当該施設で購入したもののみであること、有症者の発症状況が類似しており、有症者5名の便から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されたこと、医師からの届出があったことから、当該食料品店における食中毒と断定し、9月6日付けで営業停止処分を行った。
- (4) 営業停止処分後、有症者が追加され、うち「レアステーキ」を喫食した90代女性1名が入院先の医療機関で死亡した。
9月6日時点：有症者5名
9月15日時点：有症者22名（死亡した患者を除く。9歳の子供から87歳の高齢者まで）
- (5) 当該施設が販売した、商品名「レアステーキ」の形態は、加熱による変色がない部位の細切りであり、社会通念上「ユッケ」と呼称されるものであった。なお、商品は「レアステーキ」と表示されている。
- (6) 当該施設は、生食用食肉を提供可能な施設ではなく、「レアステーキ」及び「ローストビーフ」の加熱不足が食中毒発生の原因と考えられる。



食安発 0912 第 7 号
平成 23 年 9 月 12 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件(平成 23 年厚生労働省告示第 321 号)が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下「告示」という。)の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らいたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知・指導について、特段の配慮をお願いします。

記

第 1 改正の概要

生食用食肉の安全性確保については、「生食用食肉等の安全性確保について」(平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号。以下「衛生基準通知」という。)により生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理について貴職を通じて指導してきたところであるが、本年 4 月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生、及び衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。)第 11 条第 1 項の規定に基づき、告示の一部を改正し、生食用食肉の規格基準を設定するものである。

第2 改正の内容

1 成分規格について

- (1) 本規格基準における管理の対象として、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌とすることとし、成分規格の指標として、これらを含む腸内細菌科菌群としたこと。
- (2) 成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

2 加工基準について

- (1) 生食用食肉の加工は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないとしたこと。
- (2) 生食用食肉の加工は、腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有する者が行わなければならないとしたこと。
- (3) 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこととしたこと。また、加熱殺菌に係る記録を1年間保存することとしたこと。

3 保存基準について

生食用食肉は冷蔵のものは4℃以下、凍結させたものにあっては、-15℃以下で保存することとしたこと。

4 調理基準について

- (1) 2 (3) の事項を除き、加工基準を準用することとしたこと。
- (2) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

第3 施行・適用期日

平成23年10月1日から施行すること。このため、施行日より前に加工された生食用食肉であっても、施行日以降は、本規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできないこと。

第4 運用上の注意

1 対象となる食品

生食用食肉とは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）と定義したので、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれること。

2 対象となる施設

本規格基準においては、加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設には調理基準が適用されること。

3 成分規格関係

腸内細菌科菌群の試験法及び検体の取扱い等については、別途通知することとしていること。

4 加工基準関係

- (1) 加工に当たっては、と畜場において、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 1 条並びにと畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）第 3 条及び第 7 条の基準が遵守されているものであって、病原微生物による汚染が少ないものを使用するよう努めること。
- (2) 加工基準(1)について、肉塊が接触する設備は専用のものとし、他の食品との間で相互汚染が生じないように設備が明確に分けられたものであること。
- (3) 加工基準(3)について、都道府県知事、もしくは地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第 5 条第 1 項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長（以下「都道府県知事等」という。）が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者（以下「認定生食用食肉取扱者」という。）を認める際は、以下のとおり行われたいこと。

都道府県知事等は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるため、以下の項目を標準として講習会を開催し、又は適正と認める者には開催させ、講習会を修了した者に交付される修了証明書等をもって認定生食用食肉取扱者を認めること。

- ① 生食用食肉の規格基準（1 時間）
- ② 生食用食肉の取扱いに係る留意事項（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等）（1 時間）
- ③ 食肉に関する衛生管理（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（1 時間）

なお、加工を行う施設の食品衛生責任者の場合には、都道府県知事等において③を省略して差し支えないこと。

また、認定生食用食肉取扱者と認める際は、「食品衛生責任者の取扱いについて」（平成 7 年 7 月 11 日付け衛食第 131 号）の 3 及び 4 の取扱いを準用されたいこと。なお、認定生食用食肉取扱者に対しては、食品衛生責任者に係る実務講習会等の受講により、食品衛生に係る最新の知見等を習得させることが望ましいこと。

- (4) 加工基準(6)及び(7)について、枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出した肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行わなければならないこと。このため、これらの加工は同一施設内で行うことが望ましいこと。
- (5) 加工基準(7)の加熱殺菌に係る条件について、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が異なる場合があることから、生食用食肉の加工を開始

するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があること。

なお、本規格基準の検討においては、250～300gの肉塊（と殺4日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約10Lの温湯（85℃）で10分間の加熱殺菌後、氷冷を行い、この場合に、肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱するという条件を満たすことが確認されている。

- (6) 加工基準(7)について、肉塊を容器包装に入れて密封し、温湯による加熱処理を行う場合には、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう、十分に脱気すること。
- (7) 加工基準(7)の「同等以上の殺菌効果を有する方法」について、確認できたものから、通知する予定であること。
- (8) 加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の要件（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）を満たす加熱装置内の温度（例. 加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度）及び加熱時間（例. 肉塊の加熱時間）、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を残すことで差し支えない。ただし、これらの項目の管理により加熱殺菌の要件が満たされていることについて、その根拠となるデータ等を（5）の加熱条件の設定等の際に各施設の事業者において作成しておく必要があること。
- (9) 加熱殺菌を行う施設の事業者にあつては、微生物検査により以下の確認が必要であること。
 - ① 生食用食肉の加工を開始する前に、（5）の加熱条件の設定を含め、加工基準を満たすことができる条件を設定する必要があるが、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。
 - ② 生食用食肉の加工を開始した後に、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を定期的実施し、その結果が成分規格に適合すること。また、その頻度は年1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分なものであること。
 - ③ 上記の検査を行った記録は、1年間保存すること。
- (10) 各施設の事業者は、加熱殺菌等が確実に実施されるよう、あらかじめ手順書を作成しておくことが望ましいこと。

5 調理基準関係

- (1) 調理基準(1)における加工基準(1)の準用に当たっては、4（2）に示したとおりであること。

また、加工基準(3)の準用については、4（3）に示したとおりである

こと。なお、調理基準のみが適用される施設の食品衛生責任者の場合には、講習会を修了していない者であっても都道府県知事等において認定生食用食肉取扱者として認めて差し支えないこと。

- (2) 調理基準(3)について、細切した食肉は、適切に保存し、消費期限・賞味期限内に速やかに提供すること。ただし、細切した食肉を調味した場合は、直ちに消費者に提供すること。

第5 営業施設基準

加工基準(1)、(2)及び(7)について、生食用食肉を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等の施設の要件を追加することとされたことにより、実効性を確保するため、貴職においては、法第51条に基づき、営業施設基準の改正を平成24年10月1日までにを行うよう配慮されたい。

営業施設基準の改正に当たっては、別添「飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の営業許可を得ている施設において生食用食肉を加工調理する場合の施設基準準則」を参照されたい。

営業施設基準の改正を行った後は、各施設が改正後の要件に適合している旨の確認及び許可の条件の付与を必要に応じて行われたい。

第6 監視指導

本年8月1日付け食安発0801第2号にて、あらかじめ関係者に対し、加熱条件の検討等の準備を進めるよう通知したところであるが、10月1日以降には本規格基準が遵守されるよう、本年5月の緊急監視の結果等も踏まえ、生食用食肉を取り扱っているすべての営業施設を巡回し、引き続き周知・指導を徹底されたい。

なお、生食用食肉の監視指導の状況等について、本年12月末までに別途送付する様式に基づき報告すること。

第7 その他

- 1 子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、生肉を食べないように、また、食べさせないように周知すること。
- 2 生食用食肉を取り扱う施設としての営業許可を受け、かつ加工基準(3)に規定する者を置いている施設にあつては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めること。
- 3 生食用食肉の高度な衛生管理を推進するため、今後、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point; 危害分析・重要管理点)システムを用いた法第13条第1項に基づく総合衛生管理製造過程の承認の対象となるよう必要な検討を行うこととしていること。

- 4 本規格基準の設定に併せ、消費者庁において生食用食肉の表示に関する基準が設定される予定であること。
- 5 本規格基準の設定等に伴い、衛生基準通知の対象から牛の肝臓及び肉を削除すること。

(別添)

「飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の営業許可を得ている施設において
生食用食肉を加工調理する場合の施設基準準則」

1. 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
2. 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のもを有していること。
3. 生食用食肉が接触する設備、器具は専用のもを備えること。
4. 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。
また、温度を正確に測定することができる装置を有していること。
5. 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。

調理基準のみが適用される施設については、4. 及び5. は省略して差し支えない。

なお、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業以外の業種にあつては、都道府県知事等が公衆衛生上支障がないと認めた場合には、必要に応じて施設基準を定められたい。



食安基発0928第1号

平成23年9月28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

生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ&Aについて

生食用食肉の規格基準に係る取扱いについては、平成23年9月12日付け食安発第0912第7号（以下、「施行通知」という。）により通知され、その詳細について別添の「生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ&A」を作成しましたので業務の参考とされますようお願いします。

食安基発0202第1号

平成24年2月2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

生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ & Aの改訂について

標記については、平成23年9月28日付け食安基発第0928第1号により「生食用食肉（牛肉）のQ & A」（以下、「Q & A」という。）を通知したところです。

生食用食肉（牛肉）の規格基準の施行後、いわゆる牛タタキをレアステーキと称して販売する事例などの取扱いについて、多数の照会をいただいていることから、今般、本件に係るQ & Aを別添のとおり改訂しましたので、業務の参考とするとともに関係事業者への周知をお願いします。

生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ & A

目次

（経緯、全体的事項）

- Q 1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の規格基準を設けることとしたのですか。
- Q 2 生食用食肉（牛肉）の規格基準はどのような内容ですか。
- Q 3 本規格基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。
- Q 3-1 ローストビーフは、本規格基準の対象になりますか。
- Q 3-2 牛タタキをレアステーキとして称して販売した場合、本規格基準の対象外になりますか。
- Q 4 なぜ、従来のトリミングによる衛生管理を本規格基準に盛り込まなかったのですか。

（成分規格）

- Q 5 なぜ、成分規格として腸内細菌科菌群を採用したのですか。
- Q 6 「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、どのような意味ですか。
- Q 7 微生物検査を行う場合に、ロットはどのように考えたら良いのですか。また、検体の採取はどのようにすれば良いのですか。
- Q 8 成分規格への適合性を確認する試験法として、代替法を使用しても良いのですか。

（加工・調理基準）

- Q 9 加工基準と調理基準は、それぞれどの施設に適用されるのですか。
- Q 10 加工基準（1）を満たす設備とはどのようなものですか。
- Q 11 「器具の洗浄及び消毒は83℃以上の温湯」とされていますが、同等以上の効果のある他の方法は認められないのですか。
- Q 12 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理を行うことができる「都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者」となるためには、どのような知識が必要ですか。講習会を受ける必要はありますか。
- Q 13 食品衛生管理者や都道府県知事等が適切と認める者の「監督の下」とはどこまでを指すのですか。
- Q 14 「肉塊の表面の温度が10℃を超えないようにしなければならない」とありますが、温度管理はどのようにしたら良いのですか。
- Q 15 肉塊の加工において行ってはいけない処理には、どのようなものがある

るのですか。

- Q 1 6 加工に使用する肉塊は、なぜ凍結させてはいけないのですか。
- Q 1 7 本規格基準における枝肉とはどのようなものですか。
- Q 1 8 肉が切り出されてから加熱殺菌までの工程は、すべて同一施設内で行わなければならないのですか。切り出された肉塊を他施設に搬送して、他の加工施設や飲食店で加熱殺菌を行うことは可能ですか。
- Q 1 9 「肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 6 0 °C で 2 分間以上加熱」したことを実際の製品の加工時に確認することは出来ません。どのように加熱条件を満たしているかを確認すれば良いのですか。
- Q 2 0 この加熱条件と同等以上の殺菌効果を有する他の方法はありますか。
- Q 2 1 加熱殺菌を行う事業者はどのような微生物検査を行う必要がありますか。
- Q 2 2 加熱後に容器包装を開封して、小分けにしても良いのですか。
- Q 2 3 加工基準（1）から（5）までは、例外なく調理基準に適用されるのですか。
- Q 2 4 調理の段階で調味を行うことは、調理基準の違反に該当するのですか。
- Q 2 5 「速やかに提供」の意味を解説してください。

（施行）

- Q 2 6 施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）を本規格基準の施行日以降に、販売・提供しても良いのですか。
- Q 2 7 本規格基準の監視指導はどのように行われますか。
- Q 2 8 本規格基準は、海外から輸入される食肉についても適用されるのですか。適用される場合、加工基準に適合していることの確認はどのように行うのですか。また、未加熱の食肉を輸入して、国内で加工基準に適合した方法で加熱殺菌したものを生食用食肉（牛肉）として販売することは可能ですか。

（その他）

- Q 2 9 生食用の馬肉についても、規格基準を設けないのですか。
- Q 3 0 食中毒の多い生食用の牛レバーや鶏肉等についても規格基準を設けるべきではないのですか。
- Q 3 1 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を提供しているかどうかについて、飲食店等の店先で消費者が確認することはできますか。
- Q 3 2 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）であれば、子どもや高齢者が食べても大丈夫ですか。

(経緯、全般的事項)

Q 1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の規格基準を設けることとしたのですか。

(A)

- 1 生食用食肉等の安全性確保については、これまで、平成 10 年に策定した生食用食肉の衛生基準（以下「衛生基準通知」といいます。）により、適切な衛生管理が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行ってきたところです。
- 2 しかし、平成 23 年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、①5名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②都道府県等からも強制力のある規格基準の設定を求められていること等を受け、罰則※を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準を策定することとしました。

※ 法第 72 条及び第 78 条

Q 2 生食用食肉（牛肉）の規格基準はどのような内容ですか。

(A)

生食用食肉（牛肉）の規格基準における主な規制の内容としては、

- ① 腸内細菌科菌群が陰性でなければならないこと
- ② 加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないこと
- ③ 肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないこと
- ④ 加工及び調理は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を習得した者が行わなければならないこと

などが規定されています。

Q 3 本規格基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。

(A)

- 1 今回の生食用食肉（牛肉）の規格基準の対象となるのは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として惣菜を調理する場合には、規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を使用する必要があります。また、調理後の惣菜については速やかに提供することが望ましいです。

- 2 なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、本規格基準の対象にはなりません。

Q3-1 ローストビーフは、本規格基準の対象になりますか。

(A)

1 一般に、特定加熱食肉製品に分類されるローストビーフは、製造過程において中心部分まで加熱殺菌されるものであり、本規格基準の対象ではありません。

2 なお、ローストビーフと称しているものであっても、中心部まで加熱していないものを生食用として販売する場合には、本規格基準に適合する必要があります。

Q3-2 牛タタキをレアステーキとして称して販売した場合、本規格基準の対象外になりますか。

(A)

Q3のAのとおり、ステーキについては、レアステーキを含め本規格基準の対象となりませんが、本規格基準の施行前にいわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキとして販売していた食肉をレアステーキ等として称して販売することは、不適切だと考えます。

Q4 なぜ、従来のトリミングによる衛生管理を本規格基準に盛り込まなかったのですか。

(A)

1 今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、以下についての知見が得られています。

- ① 牛のとさつ・解体後、熟成が進むにつれ、腸管出血性大腸菌がより深部に浸潤すること
- ② 菌体の生肉への接種から1時間後、肉塊の表面から1cmの部分から菌体が検出されたこと
- ③ 肉塊表面の0.5から1cm以上の部分までを60℃で2分間加熱することにより、菌数を1万分の1以下に低減することが期待できること

- 2 また、従来の衛生基準通知に示されていたトリミング処理は、肉塊表面が菌に汚染されていた場合に、菌の汚染を拡散させる可能性が指摘されています。
- 3 これらの知見を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の安全性を確保するためには、従来のトリミング処理は適当ではなく、枝肉から切り出された肉塊の表面が病原微生物により汚染された場合に、肉塊内部への病原微生物の浸潤を防止するため、切り出された肉塊を、速やかに加熱殺菌することとしたものです。

（成分規格）

Q5 なぜ、成分規格として腸内細菌科菌群を採用したのですか。

（A）

- 1 今回の規格基準の設定に当たり、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会における審議において、生食用食肉（牛肉）は、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による危害が大きいとされました。
- 2 これを受け、成分規格としては、生食用食肉（牛肉）の危害要因である腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を含み、かつ、ISO 試験法として国際的に実績がある試験法で、コーデックス委員会における微生物基準の試験法としても採用されている腸内細菌科菌群を指標菌として設定することとしたものです。

Q6 「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、どのような意味ですか。

（A）

- 1 今回の規格基準の検討において、コーデックス委員会における微生物に係る規格基準の設定の考え方を踏まえ、我が国における腸管出血性大腸菌による死者数（年間1～9人（平成11～20年））を1人未満にするために、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の摂食時安全目標値が0.014cfu/gと設定されています。
- 2 この目標を達成するため、本規格基準において「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とし、腸内細菌科菌群を指標とした微生物検査において、1検体を25gとして、陰性である必要がある旨を規定しました。

- 3 また、食品安全委員会においては、リスク低減の確認のため、1 検体を 25g として、25 検体以上が陰性であることの確認が必要とされています。そのことを踏まえ、加熱殺菌を行う施設の事業者は、この条件による加工工程全体の妥当性の確認を行うことが必要としています（Q 2 1 参照）。

Q 7 微生物検査を行う場合に、ロットはどのように考えたら良いのですか。
また、検体の採取はどのようにすれば良いのですか。

(A)

- 1 同一の枝肉に由来する部位であって同一の加熱条件で加工が行われたとみなすことが可能なものについては、同一ロットとみなすことができると考えます。
- 2 また、検体は、生食用食肉（牛肉）として提供される部分について採取を行うことが必要です。

Q 8 成分規格への適合性を確認する試験法として、代替法を使用しても良いのですか。

(A)

- 1 厚生労働省が示す腸内細菌科菌群の試験法（以下「通知試験法」という）以外の方法については、科学的根拠のある妥当性確認がされたものかどうかを確認する必要があることから、現在、厚生労働科学研究において、その手法の検討が行われています。今後、この成果を踏まえ、妥当性評価ガイドラインの作成及び代替試験法の導入の可否について、検討していくこととしています。
- 2 なお、事業者が、海外の第三者機関において通知試験法との妥当性が確認されている腸内細菌科菌群の代替試験法を日常の自主検査等において使用することは、問題ありません。

(加工・調理基準)

Q 9 加工基準と調理基準は、それぞれどの施設に適用されるのですか。

(A)

- 1 本規格基準においては、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程を行う施設には、加工基準が適用されます。
- 2 一方、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為(加熱部分の除去や生食用食肉(牛肉)の盛り付け行為も含まれます。)のみを行う施設には、調理基準が適用されます。
- 3 なお、これらの両方の処理を行う施設では、交差汚染の防止のため、加熱殺菌前の肉塊と加熱殺菌後の肉塊が直接接触する設備及び器具は、それぞれ分けて備えることが望ましいところです。

Q 10 加工基準(1)を満たす設備とはどのようなものですか。

(A)

- 1 生食用食肉(牛肉)の加工を行うために使用する設備は、他の設備と区分されていなければならず、時間帯によって他の食品の加工と使い分けることは認められません。
- 2 また、「器具の洗浄及び消毒」及び「手指の洗浄及び消毒」に必要な専用の設備を設ける必要があります。

Q 11 「器具の洗浄及び消毒は83℃以上の温湯」とされていますが、同等以上の効果のある他の方法は認められないのですか。

(A)

- 1 平成10年に策定した衛生基準通知の検討の際に、消毒方法(熱湯、温湯、アルコール噴霧及び次亜塩素酸ナトリウム噴霧)の違いによる器具の消毒効果の検討を行った結果、アルコール噴霧及び次亜塩素酸ナトリウム噴霧では十分な効果が得られなかったことが確認されています。
- 2 また、我が国及び米国のと畜場においても、83℃の温湯による器具の洗浄及び消毒を行うこととされています。なお、条件を満たせば電気ポットを用いて器具の洗浄及び消毒しても差し支えありません。

- 3 温湯以外の方法による洗浄及び消毒を認めるよう要望する場合には、規制の対象となる病原微生物に対して、その方法が 83℃以上の温湯と同等以上の洗浄及び消毒効果があることが示されれば、今後、本規格基準の見直しを検討することは可能です。

Q 1 2 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理を行うことができる「都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者」となるためには、どのような知識が必要ですか。講習会を受ける必要はありますか。

(A)

- 1 「都道府県知事等が適切と認める者」は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を有している必要があります。
- 2 このため、「都道府県知事等が適切と認める者」とするには、各都道府県知事が開催又は適正と認めた以下の項目を標準とした講習会の受講が必要となります。
- ① 生食用食肉（牛肉）の規格基準（1時間）
 - ② 生食用食肉（牛肉）の取扱いに係る留意事項（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等）（1時間）
 - ③ 食肉に関する衛生管理（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（1時間）
- 3 なお、加工を行う施設の食品衛生責任者※については、③の受講を省略することができ、また、調理のみを行う施設の食品衛生責任者については講習会を受講する必要はありません。

※ 食品衛生責任者

食品衛生法第 50 条の規定に基づいて都道府県が条例で定めた管理運営基準の中で、営業者に対し、施設または部門ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）の設置を義務づけています。食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることとされています。

Q 1 3 食品衛生管理者や都道府県知事等が適切と認める者の「監督の下」とはどこまでを指すのですか。

(A)

- 1 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理に当たっては、腸管出血性大腸菌のリスクや交差汚染防止等に関する十分な知識が必要であることから、認定生食用食肉取扱者（都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者）、食品衛生管理者及び食品衛生責任者以外の者が加工又は調理を行う場合に、その者に直接指導・監督ができる必要があります。
- 2 したがって、あらかじめ認定生食用食肉取扱者等から指導を受けていたとしても、認定生食用食肉取扱者等の不在時に、他の従業員（アルバイトを含む）が、マニュアル等に沿って加工又は調理を行うことはできません。

Q 1 4 「肉塊の表面の温度が10℃を超えないようにしなければならない」とありますが、温度管理はどのようにしたら良いのですか。

(A)

生食用食肉（牛肉）の加工及び調理において、肉塊の温度が上がらないよう、加工・調理室の温度を低く保つこと、及び速やかに加工及び処理を行うことが必要です。

Q 1 5 肉塊の加工において行ってはいけない処理には、どのようなものがあるのですか。

(A)

肉塊の加工において、テンダライズ処理（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理）、タンブリング処理（調味料に浸潤させる処理）、調味液に漬け込む処理等といった腸管出血性大腸菌等の病原微生物が肉塊内部へ浸潤するような処理を行うことはできません。

Q 1 6 加工に使用する肉塊は、なぜ凍結させてはいけないのですか。

(A)

- 1 Q 4のとおり、今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、解体後、肉の熟成が進むにつれ、肉塊のより深部に菌体が浸潤することが確認されています。

- 2 これと同様に、凍結した場合にも肉塊の組織が壊れ、菌が肉塊内部に浸潤しやすくなることが想定されることを踏まえ、当該規定を設けることとしたものです。

Q 17 本規格基準における枝肉とはどのようなものですか。

(A)

- 1 本規格基準における枝肉とは、と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）に定める枝肉であって背割りが行われた物、及びこれをさらにいくつかの部分に分割した程度の物をいい、脱骨されたいわゆるブロック肉は枝肉とは見なせません。
- 2 なお、枝肉から衛生的に切り出されたブロック肉を加工基準(6)に定める「加工に使用する肉塊」と解して使用することは差し支えありません。
- 3 また、Q 4 のとおり、今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、解体後、肉の熟成が進むにつれ、肉塊のより深部に菌体が浸潤することが確認されていることから、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行う必要があるため、保存（熟成）された枝肉の使用は、認められません。

Q 18 肉が切り出されてから加熱殺菌までの工程は、すべて同一施設内で行わなければならないのですか。切り出された肉塊を他施設に搬送して、他の加工施設や飲食店で加熱殺菌を行うことは可能ですか。

(A)

- 1 Q 4 のとおり、枝肉から切り出された肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行う必要があります。このため、これらの加工は、同一の施設で行うことが望ましいところです。
- 2 仮に切り出された肉塊を他の施設に搬送して、加熱殺菌を行う場合には、取り扱う肉塊の鮮度等が加熱殺菌に係る条件（Q 19 参照）に影響を及ぼすことから、肉塊の処理等に係る日時等の記録（とさつ日、枝肉から切り出された日時、肉塊の加熱殺菌までに要した時間等）をすることが望ましいところです。

- 3 さらに、加熱殺菌を行う施設の事業者には、加工を開始するに当たっての加熱殺菌に係る条件設定及び実際の製品の加熱殺菌に係る記録（Q 19 参照）並びに 1 検体を 25g として、25 検体以上の微生物検査の定期的な実施（Q 21 参照）等の衛生管理が求められます。

Q 19 「肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱」したことを実際の製品の加工時に確認することは出来ません。どのように加熱条件を満たしているかを確認すれば良いのですか。

(A)

- 1 加熱殺菌に係る条件については、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が変動することから、生食用食肉（牛肉）の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があります。
- 具体的には、実際に加工を行う場合と同様の大きさの肉塊を用い、その表面から 1 cm の深さに自記温度計を差し込んだ状態で、肉塊を加熱殺菌し、温度計が 60℃に達した時点から 2 分間その温度を保つような加熱装置内の温度（例. 加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度）及び加熱時間（例. 肉塊の加熱時間）のほか、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の条件等を設定する必要があります。
- 2 これにより、実際の製品の加工時には、肉塊内部の温度を直接計測しなくても、上記 1 で設定した加熱殺菌装置内の温度及び加熱時間等の記録を残すことで差し支えありません。
- 3 なお、本規格基準の検討においては、250～300g の肉塊（とさつ 4 日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約 10L の温湯（85℃）で 10 分間の加熱殺菌後、氷冷を行い、この場合に、肉塊の表面から 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱するという条件を満たすことが確認されていますので、この条件（湯温、時間、湯量等）を記録することとなります。

Q 2 0 この加熱条件と同等以上の殺菌効果を有する他の方法はありますか。

(A)

新たな加工方法について都道府県等を通じてご照会いただき、「同等以上の殺菌方法を有する方法」と確認できたものについては、今後、公表していきたいと考えます。

Q 2 1 加熱殺菌を行う事業者はどのような微生物検査を行う必要がありますか。

(A)

1 生食用食肉（牛肉）を取り扱う事業者は、常に成分規格に適合したものだけを販売する必要があり、特に加熱殺菌を行う施設の事業者は、生食用食肉（牛肉）の加工を開始する前に、

① 加工基準（7）を満たすことが出来る条件を設定すること

② ①の加工工程全体の妥当性を確認するために1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その全てが陰性であること

の確認が必要になります。

2 また、加熱殺菌を行う施設の事業者は、生食用食肉（牛肉）の加工を開始した後においても、上記1の①の加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を定期的（頻度は年1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分な頻度）に実施し、その全てが陰性であることの確認が必要になります。

3 なお、上記1及び2の検査の検体採取に当たっては、ロット（Q7参照）を代表したものとなるよう、設定された加熱条件により加工を行った同一ロットの生食部位から計25検体以上を採取することが必要となります。

Q 2 2 加熱後に容器包装を開封して、小分けにしても良いのですか。

(A)

加熱後に容器包装を開封して小分けすることは可能ですが、二次汚染防止の観点から、その取扱いに当たっては十分な配慮が必要と考えます。また、適切な消費期限（賞味期限）を設定するとともに、必要に応じて微生物検査を実施することも必要であると考えます。

Q 2 3 加工基準（１）から（５）までは、例外なく調理基準に適用されるのですか。

（Ａ）

- 1 加工基準（１）から（５）は、調理基準についても、例外なく適用されます。
- 2 なお、加工基準（３）について、調理の工程では、既に、加工基準（６）及び（７）の処理を経たものを取り扱うことから、Q 1 2のとおり、調理のみを行う施設の食品衛生責任者は都道府県等が実施する講習会の受講は不要です。

Q 2 4 調理の段階で調味を行うことは、調理基準の違反に該当するのですか。

（Ａ）

加熱殺菌済みの肉塊を調理の段階で調味することは、調理基準（５）の「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」には当たらないことから、調理基準違反にはなりません。

Q 2 5 「速やかに提供」の意味を解説してください。

（Ａ）

細切した食肉は、適切に保存し、消費期限又は賞味期限内に提供することが必要です。

ただし、調理施設において細切した食肉を調味した場合は、直ちに提供することが必要です。また、調味した生食用食肉（牛肉）を冷蔵・冷凍し、別の施設や消費者に販売することも「速やかに提供」とはいえませんが、

（施行）

Q 2 6 施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）を本規格基準の施行日以降に、販売・提供しても良いのですか。

（Ａ）

本規格基準の施行により、施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）であっても、施行日以降は、本規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできません。

Q 27 本規格基準の監視指導はどのように行われますか。

(A)

- 1 営業施設の監視指導については、都道府県等において、毎年度作成する監視指導計画に基づき立入調査等が行われます。
- 2 今回設定した規格基準において、成分規格の検査及び加熱処理に係る記録を1年間保存することを規定したことから、これを踏まえ、生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設の立入調査等において、これらの記録が確認されることとなります。
- 3 また、都道府県等の条例等において、生食用食肉（牛肉）を取り扱う食肉処理業、食肉販売業及び飲食店営業の施設基準が平成24年10月1日までに改正される予定です。当該改正以降は、生食用食肉（牛肉）の営業許可を受けた施設のみが生食用食肉（牛肉）を販売することが可能となり、都道府県等においてこれらの施設に対する監視指導が行われることとなります。

Q 28 本規格基準は、海外から輸入される食肉についても適用されるのですか。適用される場合、加工基準に適合していることの確認はどのように行うのですか。また、未加熱の食肉を輸入して、国内で加工基準に適合した方法で加熱殺菌したものを生食用食肉（牛肉）として販売することは可能ですか。

(A)

- 1 本規格基準は、海外から輸入される生食用食肉（牛肉）についても適用されます。輸出国政府機関の協力を得た上で、規定される加熱処理や食品取扱者等の加工基準を含む規格基準に適合していることを確認する必要があるので、事前に検疫所へ相談願います。
- 2 一方、Q18の回答のとおり、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌・冷却までの処理を速やかに行う必要があることから、未加熱の肉塊（ブロック肉）を海外から輸入し、国内で加熱殺菌等を行うことは困難であると考えます。

(その他)

Q 29 生食用の馬肉についても、規格基準を設けないのですか。

(A)

生食用馬肉については、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会における審議において、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危害は大きくないと考えられること等から、引き続き衛生基準通知により管理することが適当であるとされました。

Q 30 食中毒の多い生食用の牛レバーや鶏肉等についても規格基準を設けるべきではないのですか。

(A)

1 生食用牛レバーについては、平成23年に実施した牛レバー内部における腸管出血性大腸菌等の汚染実態調査結果等を踏まえ、その取扱いについて薬事・食品衛生審議会において検討しているところです。

2 また、生食用鶏肉等についても順次検討に着手することとしています。

Q 31 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を提供しているかどうかについて、飲食店等の店先で消費者が確認することはできますか。

(A)

生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設としての営業許可を受け、かつ加工基準（3）に規定する者を置いている施設にあっては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めるよう都道府県等を通じて周知を図っていきたいと考えています。

Q 32 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）であれば、子どもや高齢者が食べても大丈夫ですか。

(A)

1 腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、生食用食肉（牛肉）の加工及び調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難です。

2 このため、本規格基準に適合したものであっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないようにしてい

ただくことが必要です。

- 3 なお、今回の規格基準の設定に併せ、消費者庁において生食用食肉（牛肉）の表示基準を設定することとされており、容器包装された生食用食肉（牛肉）をスーパー等で販売する場合、及び容器包装されていない生食用食肉（牛肉）を店舗等（焼肉屋、レストラン、肉屋等）で販売する場合について、消費者に対する注意喚起に係る表示基準として「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」が規定されました。

薬生食監発 0508 第 2 号
令和 2 年 5 月 8 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・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理等について

今般の新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、平時には客席を設けて客に飲食させている一般的な飲食店が、新たに持ち帰り(テイクアウト)や宅配(出前)等のサービスを開始する事例が増えている状況が見受けられます。

持ち帰りや宅配については、店内での喫食に比較して調理してから喫食までの時間が延長することに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により食中毒のリスクがさらに高まります。

つきましては、各都道府県等におかれては、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対して、一般衛生管理の徹底に加え、下記の事項に留意して実施するよう指導するとともに、消費者に対しても、これら食品は速やかに喫食するよう、注意喚起方よろしくをお願いします。

なお、仕出しについては、施設基準に、放冷のための室又は設備の設置を規定している都道府県等もありますが、一般的な飲食店営業者から新たに仕出しを行いたい旨の相談があった際は、緊急事態宣言発令下という今般の特殊事情に鑑み、食品衛生上支障がない範囲において、既存施設を工夫して活用することで施設基準に合致しているもののみならず等、施設の状況に応じた弾力的な運用の検討をお願いします。

記

- 持ち帰りや宅配等に適したメニューを選定すること（鮮魚介類等の生ものの提供は避けるなど）
- 施設設備の規模に応じた提供食数とすること
- 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱すること
- 調理済みの食品は、食中毒菌の発育至適温度帯（約20～50）に置かれる時間が極力短くなるよう、適切な温度管理（10以下又は65以上での保存）を行うこと
（例）小分けによる速やかな放冷、持ち帰り時の保冷剤の使用、保冷・保温ボックスによる配達など
- 消費者に対して速やかに喫食するよう口頭やシールの貼付等により情報提供すること

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

飲食店における腸管出血性大腸菌 O157 食中毒対策について

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の発生防止対策については、「腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止について(平成12年3月8日付け衛食第39号、衛乳第46号)」及び「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、従来より監視指導の徹底を図っていただいているところですが、今般、結着等の加工処理を行った食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が、広域に発生しました。

これまでに行われた食中毒調査の結果によると、別添のとおり、結着等の加工処理を行った食肉の飲食店における加熱調理が不十分であったことも一要因と推定されています。

つきましては、下記の点に留意し、結着等の加工処理を行った食肉等を提供する飲食店における有効な加熱調理の実施等について、再度、監視指導方よろしくお願いします。

なお、本通知を踏まえ、外食産業関係団体において、飲食店における調理方法や客への情報提供方法等に関するガイドラインが、策定される予定であることを申し添えます。

記

1 対象となる食肉等

食肉であって、テンダライズ処理(刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理)、タンプリング処理(調味料に浸潤させる処理)、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み(内部に浸透させることを目的として、調味液に小肉塊を浸漬すること。)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(以下、「特定の加工処理」という。)を行ったもの及び挽肉調理品。

2 対象となる飲食店

上記1に掲げる食肉等を調理して提供する客席にコンロ等加熱設備がない飲食店。

3 指導の内容

- (1) 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がなされていること。また、注文が集中する時間帯においても、予め設定された条件により確実に加熱調理を行うこと。
- (2) (1)に掲げる加熱調理が完全に行われていない特定の加工処理を行った食肉等を客に提供する場合には、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口頭による説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること。

下記の事例は、いずれも9月14日現在の調査段階での概要である。

事例1 山口県等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 山口県が県内及び他県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4名の調査を実施した結果、いずれの患者も8月23日から24日にかけて、県内の同一飲食店において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、4名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、山口県は、9月5日に当該飲食店における食中毒と断定した。
- (2) その後、奈良県、京都府等の他の地方自治体においても、山口県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 9月14日現在の食中毒患者数は、15自治体(16店舗)26名で、うち25名が「角切りステーキ」を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の喫食日は8月14日から8月28日、発症日は8月16日から9月2日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:1~7日)、HUSを発症した者はない。
- (5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」の原料の遡り調査を実施した結果、すべて岐阜県内の食肉加工施設において結着加工された牛肉であることが判明し、当該施設が保管していた食中毒患者の喫食日から推定されたロット(8月3日製造日)の保存サンプルを検査したところ、EHEC O157が検出され、食中毒患者から検出された菌株とも遺伝子パターンが一致した。
- (6) また、当該飲食チェーン店における「角切りステーキ」の提供方法は、260に加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するというものであった。
- (7) 本食中毒については、現在も調査を継続しているところであるが、肉塊の内部にEHEC O157の存在する結着肉の加熱調理が不十分であったことが一要因であると推定される。

事例2 埼玉県等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 埼玉県が県内において発生したEHEC O157感染患者4名の調査を実施した結果、8月13日から16日に県内の同一飲食チェーン店2店舗において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、うち2名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、埼玉県は、当該飲食店(2店舗)における食中毒と断定した。
- (2) その後、群馬県、前橋市等の他の地方自治体においても、埼玉県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 9月14日現在の食中毒患者数は、5自治体(11店舗)15名で、いずれもハンギングテンダーを原料とする「角切りステーキ」等を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の喫食日は8月13日から8月30日、発症日は8月17日から9月4日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:2~7日)、HUSを発症した者はな

い。

- (5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」等の原料の遡り調査を実施した結果、すべて埼玉県内の食肉加工施設においてハンギングテンダーをカット後に、軟化剤調味液を加えて真空包装したものであることが判明した。
- (6) 本食中毒については、汚染源等について現在も調査を継続しているところであるが、加工段階における漬け込みにより肉塊の内部に入ったEHEC O157が、調理時の不手際により加熱不十分な状態で、提供されたことが一要因であると推定される。