

食安監発0915第1号
平成21年9月15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。

別添【省略】