

○飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

(平成19年5月14日)

(食安監発第0514001号)

(各都道府県・各保健所設置市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知)

平成18年に発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事例(速報値：事件数24件、患者数179名)は、飲食店、特に焼肉店が原因施設となった事例が18件(75%)、患者数158名(88%)発生しており、原因食品の多くが牛肉及び牛レバーの料理(焼肉、ユッケ、レバー刺し等)であった(別紙)。

については、食中毒が増加する夏期を控え、腸管出血性大腸菌食中毒の未然防止の観点から、下記の点に留意し、関係者を指導されるよう特段の対応をお願いする。

なお、腸管出血性大腸菌食中毒の調査に当たり、患者便及び食材等から腸管出血性大腸菌が検出された場合には、引き続き国立感染症研究所細菌第一部へ分離菌株を送付して頂くよう重ねてお願いする。

記

1 と畜場における衛生管理

作業手順書に基づく目視検査及び微生物検査の実施、器具及び手指の洗浄・消毒、消化管内容物等により枝肉等が汚染された場合のトリミング等、と畜場の設置者又は管理者における施設の衛生管理、と畜業者等における衛生措置等について遺漏がないようにすること。

2 食肉処理施設及び食肉販売店における衛生管理

(1) 食肉のトリミングや細切の際には、手指や使用する器具等を汚染の都度又は作業終了後に十分に洗浄消毒すること。また、処理工程における食肉の温度管理に努めること。

(2) 食肉販売店にあつては、加熱調理用の食肉等を生食用として販売しないこと。

3 飲食店(特に焼肉店)における衛生管理

(1) 加熱調理用の食肉等を生食用として提供しないこと。

(2) 利用者に対し、肉を焼くときの取り箸、トング等は専用のものを提供すること。

(3) ユッケ等の生食用の食肉は、平成10年9月11日付け生衛発第1358号に示す生食用食肉の衛生基準に適合するものを仕入れ提供すること。

(4) 牛レバーは生食用食肉の衛生基準に適合するものであっても、他の食中毒菌に汚染されているおそれがあるため、生食用としての提供はなるべく控えること。

4 消費者等への注意喚起

(1) 食肉等を加熱調理する際には、中心部まで十分に火を通すこと。

(2) 高齢者、若齢者のほか抵抗力の弱い者は生肉等を食べたり食べさせたりしないこと。

別紙 略

