

食安監発第 0514001 号
平成 19 年 5 月 14 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食中毒対策について

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) 食肉販売店にあっては、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。

平成18年腸管出血性大腸菌食中毒事例(速報値)

	都道府県名等	発生日	発生場所	原因食品	病因物質	血清型	原因施設	原因施設の 詳細	摂食者数	患者数	死者数
1	徳島県	4月1日	徳島県	不明	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		204	4	0
2	大阪府	4月7日	大阪府	生レバー	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	家庭		13	6	0
3	大阪府	4月9日	大阪府	焼肉	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	家庭		3	1	0
4	沖縄県	4月18日	国内不明	冷凍ハンバーグ	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	不明		2	1	0
5	さいたま市	6月18日	埼玉県	不明(6月17日に提供された食品)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		55	15	0
6	福岡市	6月22日	国内不明		細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	不明		不明	6	0
7	山口県	6月25日	山口県	不明(6月24日～27日に提供した食事)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		984	55	0
8	東京都	6月27日	東京都	会食料理(焼肉、牛レバー刺し等)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		2	2	0
9	東京都区部	7月16日	東京都	7月11、12日の会食料理	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		9	3	0
10	大阪府	7月29日	大阪府	生レバー、ユッケを含む焼肉	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		19	8	0
11	金沢市	7月31日	石川県	不明(7月28日に喫食した焼肉店での食品)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		25	7	0
12	東京都	8月11日	東京都	会食料理	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		13	4	0
13	東京都区部	8月11日	東京都	不明(会食料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		18	8	0
14	北九州市	8月13日	福岡県	レバー刺し	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		6	3	0
15	山形県	8月14日	山形県	不明(飲食店の食事)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		不明	6	0
16	北九州市	8月15日	福岡県	不明(焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		4	1	0
17	北九州市	8月18日	福岡県	不明(焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		14	6	0
18	大阪府	8月19日	大阪府	不明(飲食店料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店	ラーメン店	不明	4	0
19	北九州市	8月20日	福岡県	不明(焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		9	1	0
20	新潟市	8月28日	新潟県	不明(焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O26	飲食店		128	13	0
21	横浜市	9月1日	神奈川県	不明(8月27日焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		9	4	0
22	藤沢市	9月25日	神奈川県	不明(当該施設の食事)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		1002	16	0
23	新潟市	10月4日	新潟県	不明(焼肉料理)	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	飲食店		不明	2	0
24	静岡市	10月4日	静岡県	牛レバー刺し	細菌-腸管出血性大腸菌(VT産生)	O157	販売店		3	3	0