

生食監発 1128 第1号
消食表第 745号
平成28年11月28日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公印省略)

消費者庁食品表示企画課長
(公印省略)

加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について

今般、同一製造者の冷凍メンチカツ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広域で確認されています(別紙参照)。当該メンチカツは、未加熱の挽肉が使用され、消費者が調理(油ちょう)して喫食する製品ですが、関係自治体の聞き取り調査によれば、加熱不十分な状態で喫食した可能性がある患者も確認されています。

本件についてはいまだ関係自治体において調査中ではありますが、下記について、消費者への積極的な注意喚起を行うよう対応願います。また、これら未加熱の食肉調理品を製造・販売する事業者に対しては、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう指導方よろしく願います。

記

1. 食肉調理品(特にメンチカツやハンバーグ等、挽肉を使用した製品。以下同じ。)であって、未加熱の状態で販売されているものは、その製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色に変化するまで、十分に加熱する必要があること。

2. 未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、

- 未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗う必要があること。
- 加熱前後で器具（菜箸、トング等）や食器を使い分けるか、又は、その都度、洗浄・殺菌して使用する必要があること。
- カツ類・フライ類等、衣が付いた製品についても同様であること。

冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒について（概要）

- 11月1日以降、タケフーズ株式会社（静岡県沼津市）が他社の委託により製造する冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒患者を確認（※11月21日時点の確定患者数 56名）。
- 11月16日、静岡県は製造施設の調査結果、発生原因及び再発防止対策を公表。発生原因を原材料に付着した O157 又はその O157 の製造室内での二次汚染と推測し、原材料の殺菌工程の設定、製造室内及び器具・機械の消毒の徹底、加熱の必要性及び調理方法の明記等を指導。

食中毒発生状況（平成 28 年 11 月 24 日時点）

原因食品名	販売者 ／提供者	患者数	自治体	回収状況
和牛・相模豚 メンチ 肉の石川	(株)肉の石川	53	神奈川県、横浜 市、藤沢市、相 模原市、川崎市、 千葉県	回収中
ジューシーメンチカツ	米久(株)	2	尼崎市、秋田県	回収中
ジューシー！牛タンごろ ごろメンチカツ	(株)オーイズ ミフーズ	1	広島市	提供中止