

事 務 連 絡
令和4年9月21日

出店企業の皆様へ

(公財) 日本食肉流通センター

腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について【注意喚起】

日頃から当センターの業務運営につきまして、格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

農林水産省から、腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について注意喚起がありましたので、お知らせします。

事 務 連 絡
令和4年9月16日

日本食肉流通センター 宛て

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課課長
消 費 ・ 安 全 局 食 品 安 全 政 策 課 長
畜 産 局 食 肉 鶏 卵 課 長

腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について（周知）

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 O157 による食中毒事例が発生しました。当該事例は、生食用食肉を取り扱えない施設で発生したものであり、加熱調理が不十分であったことが一要因とされています。

このことから、令和4年9月16日付け薬生食監発 0916 第1号厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長により、別紙のとおり厚生労働省から、各都道府県等衛生主管部局に対し、通知しております。

このような食品の不適切な取扱いにより食中毒等健康危害がひとたび発生すれば、健康被害が生じるおそれがあるとともに、消費者からの信頼を損ない、当該事業者のみならず、関係業界にも大きな影響を及ぼすおそれがあります。

つきましては、本内容について御承知いただくとともに、衛生管理及び法令遵守等の徹底について御指導いただきますようお願いいたします。

(別 紙)

薬生食監発 0916 第 1 号
令和 4 年 9 月 16 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みます。）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。