

事務連絡
令和5年11月27日

出店企業の皆様へ

(公財) 日本食肉流通センター

飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策の徹底について【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、飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策の徹底について注意喚起・周知依頼がありましたので、お知らせします。

事務連絡
令和5年11月17日

関係団体各位

農林水産省大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課長
消費・安全局食品安全政策課長
畜産局食肉鶏卵課長

飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策の徹底について（周知）

今般、飲食店で提供された挽肉調理品（ハンバーグ）を原因食品と推定される腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒事例が複数の自治体で発生しました。

このことを受け、厚生労働省から別紙のとおり「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和5年11月16日付け厚生食監発1116第3号厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長通知）を各都道府県、保健所設置市及び特別区の衛生主管部（局）宛て通知したとの連絡とともに、関係機関等への周知依頼がなされました。

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、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)

事 務 連 絡

令和 5 年 11 月 16 日

農林水産省消費・安全局食品安全政策課 御中

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

標記に関して、別添のとおり各都道府県、保健所設置市、特別区の衛生主管部（局）長宛て通知しましたので、御了知いただくとともに、関係機関及び関係団体に対する御周知方よろしく申し上げます。

別添

「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」（令和 5 年 11 月 16 日 付け健生食監発 1116 第 3 号）

健生食監発 1116 第 3 号
令和 5 年 11 月 16 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止対策については、「飲食店における腸管出血大腸菌 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）及び「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」（令和 4 年 9 月 16 日付け薬生食監発第 0916 第 1 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、飲食店で提供された挽肉調理品（ハンバーグ）を原因食品と推定される腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒事例が複数の自治体で発生しました。

食肉等は、病原微生物による汚染の可能性があるため、食中毒防止の観点から、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。

つきましては、下記の点に留意し、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底について、ご配慮願います。

記

- 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 客が自ら食肉等を調理して飲食する場合には、食肉等を焼くときの取り箸、トング等は専用のものを提供し、食肉等から他の食材への交差汚染を防ぐこと。

3 食中毒の発生を防止するためには、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以上の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされることが必要であり、飲食店営業等を行う事業者が有効な加熱調理を実施することが基本であること。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。

4 中心部まで十分に加熱が必要な食肉等を、加熱調理を完全に行わずに提供して客が加熱調理を行い喫食する調理形態をとる場合には、飲食店営業等を行う事業者は、客に対して当該品が加熱用である旨、調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨、食中毒の危険性があるため生では食べられない旨等をメニューに記載する等、一般消費者にわかりやすい情報提供を行うこと。また、客が生又は加熱不十分なまま喫食することがないように、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定め、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、又は、必要に応じ、飲食店側で加熱調理を行うようにすること。

特に、子供が喫食する場合には、自らの調理により加熱が不十分なまま喫食するおそれもあることから、十分に加熱調理したものを提供するなど、特段の注意をすること。

5 適切に情報提供を行った上で、なお客が生又は加熱不十分なまま喫食している場合には、飲食店営業等を行う事業者は、加熱して食べるよう客に重ねて注意喚起するなどにより、十分な加熱調理が行われるようにすること。