

各
〔 都 道 府 県 〕
〔 保健所設置市 〕 衛生主管部(局)長 殿
〔 特 別 区 〕

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

腸管出血性大腸菌 O157 食中毒の発生に係る監視指導について（依頼）

結着等特定の加工処理を行った食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒防止については、「腸管出血性大腸菌による食中毒対策について（平成13年4月27日付け食監発第78号）」等により、従来より監視指導をお願いしているところです。

今般、山口県、奈良県及び京都府等の飲食店（屋号：ペッパーランチ）において、「和牛入りサイコロステーキ」（メニュー名：角切りステーキ）が原因食品として疑われる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が発生しており、また、他の地域においても同様の散発事例が報告されているところです。

本日（9月7日）現在、当該系列店については、全ての店舗が休業しており、営業再開にあたっては、別添「緊急衛生管理チェックリスト」による衛生管理の徹底と店舗の清掃等が実施される予定です。

つきましては、食中毒調査の対象となっている系列店については必要な調査等を継続するとともに、食中毒調査の対象となっていない系列店についても、同様苦情の有無等を確認し、上記チェックリストによる営業者の自主的な確認の他に、下記の点に留意し、営業再開前に監視指導をお願いします。

なお、上記監視指導の結果については、全系列店について別添様式により当課あて報告されるとともに、管内に当該飲食店の店舗がない自治体においても、当該施設がない旨の報告をお願いします。

店舗 URL：http://www.pepperlunch.com/list/list_01.html

記

- 1 本食中毒事案の推定食品として疑われている「和牛入りサイコロステーキ」（メニュー名：角切りステーキ）について、客に提供しないことを確認すること。
- 2 シンク等調理設備、調理器具及び冷蔵・保管設備等の洗浄・消毒を徹底していること。
- 3 調理従事者の健康管理の状況を確認すること。
- 4 調理従事者及び調理器具等を介した二次汚染防止の徹底を確認すること。