

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 O157 食中毒対策について

腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の発生防止対策については、「腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止について(平成12年3月8日付け衛食第39号、衛乳第46号)」及び「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、従来より監視指導の徹底を図っていただいているところですが、今般、結着等の加工処理を行った食肉が原因食品とされる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件が、広域に発生しました。

これまでに行われた食中毒調査の結果によると、別添のとおり、結着等の加工処理を行った食肉の飲食店における加熱調理が不十分であったことも一要因と推定されています。

つきましては、下記の点に留意し、結着等の加工処理を行った食肉等を提供する飲食店における有効な加熱調理の実施等について、再度、監視指導方よろしくお願いします。

なお、本通知を踏まえ、外食産業関係団体において、飲食店における調理方法や客への情報提供方法等に関するガイドラインが、策定される予定であることを申し添えます。

記

1 対象となる食肉等

食肉であって、テンダライズ処理(刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理)、タンブリング処理(調味料に浸潤させる処理)、他の食肉の断片を結着させ成形する処理、漬け込み(内部に浸透させることを目的として、調味液に小肉塊を浸漬すること。)等その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理(以下、「特定の加工処理」という。)を行ったもの及び挽肉調理品。

2 対象となる飲食店

上記1に掲げる食肉等を調理して提供する客席にコンロ等加熱設備がない飲食店。

3 指導の内容

- (1) 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の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされていること。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。
- (2) (1)に掲げる加熱調理が完全に行われていない特定の加工処理を行った食肉等を客に提供する場合には、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。

※下記の事例は、いずれも9月14日現在の調査段階での概要である。

事例1 山口県等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 山口県が県内及び他県において発生した腸管出血性大腸菌 O157 (以下「EHEC O157」という。)患者4名の調査を実施した結果、いずれの患者も8月23日から24日にかけて、県内の同一飲食店において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、4名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、山口県は、9月5日に当該飲食店における食中毒と断定した。
- (2) その後、奈良県、京都府等の他の地方自治体においても、山口県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 9月14日現在の食中毒患者数は、15自治体(16店舗)26名で、うち25名が「角切りステーキ」を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の喫食日は8月14日から8月28日、発症日は8月16日から9月2日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:1~7日)、HUSを発症した者はない。
- (5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」の原料の遡り調査を実施した結果、すべて岐阜県内の食肉加工施設において結着加工された牛肉であることが判明し、当該施設が保管していた食中毒患者の喫食日から推定されたロット(8月3日製造日)の保存サンプルを検査したところ、EHEC O157が検出され、食中毒患者から検出された菌株とも遺伝子パターンが一致した。
- (6) また、当該飲食チェーン店における「角切りステーキ」の提供方法は、260℃に加熱した鉄板に生肉を載せた状態で提供し、客自らが加熱して喫食するというものであった。
- (7) 本食中毒については、現在も調査を継続しているところであるが、肉塊の内部にEHEC O157の存在する結着肉の加熱調理が不十分であったことが一要因であると推定される。

事例2 埼玉県等で発生した腸管出血性大腸菌 O157 食中毒事件

- (1) 埼玉県が県内において発生したEHEC O157感染患者4名の調査を実施した結果、8月13日から16日に県内の同一飲食チェーン店2店舗において「角切りステーキ」を喫食していることが判明し、うち2名の患者から検出された菌株の遺伝子パターンが一致したことから、埼玉県は、当該飲食店(2店舗)における食中毒と断定した。
- (2) その後、群馬県、前橋市等の他の地方自治体においても、埼玉県の食中毒事例と同一の飲食チェーン店を利用したEHEC O157患者が複数いることが判明し、各地方自治体が疫学調査及び遺伝子解析等を進めた結果、当該飲食チェーン店に起因する散発的かつ集団的なEHEC O157食中毒が発生していることが判明した。
- (3) 9月14日現在の食中毒患者数は、5自治体(11店舗)15名で、いずれもハンギングテンダーを原料とする「角切りステーキ」等を喫食していた。
- (4) 食中毒患者の喫食日は8月13日から8月30日、発症日は8月17日から9月4日の範囲で、潜伏期間は平均4日(範囲:2~7日)、HUSを発症した者はな

い。

- (5) これらの飲食チェーン店で提供された「角切りステーキ」等の原料の遡り調査を実施した結果、すべて埼玉県内の食肉加工施設においてハンギングテンダーをカット後に、軟化剤調味液を加えて真空包装したものであることが判明した。
- (6) 本食中毒については、汚染源等について現在も調査を継続しているところであるが、加工段階における漬け込みにより肉塊の内部に入ったEHEC O157が、調理時の不手際により加熱不十分な状態で、提供されたことが一要因であると推定される。