

報道関係者 各位

平成 23 年 5 月 27 日

【照会先】

医薬食品局食品安全部監視安全課

監視安全課長 加地

食中毒被害情報管理室長 温泉川

松岡（内線 4239）

石丸（内線 4240）

（電話代表） 03(5253)1111

（電話直通） 03(3595)2337

飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生について（第 15 報）

1. 有症者の発生状況

4 月 27 日以降、富山県、福井県等 3 県 2 市から発生報告があった飲食チェーン店「焼肉酒家えびす」での腸管出血性大腸菌食中毒事件の 5 月 27 日 16 時現在の有症者数は計 169 名、うち重症者は 17 名、死者は 4 名です。（石川県有症者 1 名増）

自治体名	有症者			現在の入院者 (重症者(再掲))			死亡者		
	総数	男	女	総数	男	女	総数	男	女
富山県	139	70	69	14(14)	5(5)	9(9)	3	1	2
富山市	24	13	11	1(1)	0	1(1)	-	-	-
石川県	1 [+1]	1 [+1]	0	-	-	-	-	-	-
福井県	4	3	1	1(1)	0	1(1)	1	1	0
横浜市	1	0	1	1(1)	0	1(1)	-	-	-
合計	169 [+1]	87 [+1]	82	17(17)	5(5)	12(12)	4	2	2

・[±] は昨日からの増減分

・5 月 6 日以降、新たな発症者はいません。

1. 主な対応

(1) 4月27日、富山県が「焼肉酒家えびす砺波店」で腸管出血性大腸菌 0111 を病因物質として疑い、食中毒の発生を公表（共通食：焼肉（カルビ、ロース）、ユッケ等）、関係自治体において、原因究明調査（疫学調査及び細菌検査）及び被害拡大防止策などを実施しています。

その後関係自治体が「高岡駅南店」（富山県）、「福井渕店」（福井県）、「富山山室店」（富山市）、「横浜上白根店」（横浜市）、「小松店」（石川県）についても食中毒の発生を公表しています。

「焼肉酒家えびす砺波店」4月27日営業停止処分、「駅南店」4月30日営業停止処分、「福井渕店」5月2日営業停止処分、「富山山室店」5月6日営業停止処分、「横浜上白根店」5月16日営業禁止処分。「小松店」5月27日営業停止処分

「焼肉酒家えびす」は4月27日より生食用食肉（ユッケ）の販売自粛、4月29日から全店舗の営業自粛。

(2) 厚生労働省においては、関係情報の集約、国立感染症研究所の疫学専門家を現地に派遣する等原因究明調査の支援のほか、再発防止の観点から都道府県等における生食用食肉を取り扱う営業施設に対する緊急監視を行っています。

また、生食用食肉を提供する飲食店において、

- ・どの施設において適正な生食用の加工を行っているかを店内等に掲示し、
- ・営業者間の取引の際に衛生基準に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう、

都道府県等に指導を依頼しています。

生食用食肉等の安全性確保について

厚生省生活衛生局乳肉衛生課

平成10年9月1日の食品衛生調査会委員長からの答申に基づいた「生食用食肉の衛生基準」を策定し、本日付けで各都道府県・政令市・特別区あて別紙のとおり通知した。

1 答申の概要

生食用食肉については、検討の結果設定した「生食用食肉の衛生基準」に基づいて安全性を確保することが適当であり、加工等の方法については、今後も科学的な知見の集積を図り、その他の方法についても検討すべきである。

2 これまでの経緯

平成9年6月23日 厚生大臣より食品衛生調査会委員長に諮問
7月23日 乳肉水産食品部会開催
8月12日 第1回分科会開催
平成10年6月26日 第2回分科会開催
8月18日 乳肉水産食品部会開催
8月27日 乳肉水産食品部会長より食品衛生調査会委員長に報告
9月1日 食品衛生調査会委員長より厚生大臣に答申
9月11日 各都道府県等に通知

3 通知の概要

- (1) 生食用食肉は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌陰性でなければならないこととした。
- (2) 生食用食肉を販売する場合には、生食用である旨の表示をすることとした。
- (3) 腸管出血性大腸菌O157等による食中毒の防止を図るため、各都道府県等は衛生基準に基づき、消費者への周知及び関係業者への指導等を徹底していくこととした。

照会先

厚生省生活衛生局乳肉衛生課
担当：加地（内2474）、星野（内2477）
電話（代）03-3503-1711
（直）03-3595-2337

生衛発第1358号
平成10年9月11日

改正 平成13年5月24日食発第157号

都道府県知事
各 政令市市長殿
特別区区長

生食用食肉等の安全性確保について

平成8年にレバーの生食による腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生したことから、同年7月22日付衛食第196号、衛乳第175号「レバー等食肉の生食について」によりレバー等食肉の生食を避けるよう消費者、関係事業者に対して指導方お願いしてきたところである。

その後、我が国ではレバー等を生食することが国民の食生活の一部に定着していることもあり、消費者が安心してこれらを食することができるよう、平成9年6月、厚生大臣は食品衛生調査会に、安全性を確保する規格基準の設定について諮問し、本年9月1日、食品衛生調査会から答申があった。

今般、この答申に基づいて、別添のとおり、生食用食肉の衛生基準を策定したので、今後は食中毒の発生を防止するため、これに基づき消費者、関係事業者への周知・指導について遺憾のないようお願いする。

(別 添)

生食用食肉の衛生基準

1 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉(牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。以下同じ。)は、糞便系大腸菌群(fecal coliforms)及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。

2 生食用食肉の加工等基準目標

(1) とちく場における加工

ア 一般的事項

生食用食肉を出荷するとちく場においては、と畜場法施行令第1条、と畜場法施行規則第2条の2及び第2条の3の基準が確実に守られていること。

イ 肝臓の処理

(ア) 肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。

(1)

食道結さつに当たっては、頸部食道断端部分は、合成樹脂製等不浸透性の袋で被った後に結さつすること。ただし、解体処理工程上、明らかに頸部食道断端が肝臓に触れる可能性がない場合は袋で被う必要はない。

(2)

肝臓の取り出し前に胃又は腸を取り出す場合は、消化管破損のないよう取り出すこと。消化管破損があった場合は、その個体の肝臓は生食用に供しないこと。

(3)

肝臓の取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒すること。また腹部正中線部分の表面については消毒又は汚染部分の切除を行うこと。

(4)

肝臓の取り出しに当たっては、肝臓、手指又は器具が皮毛又は作業員のエプロン等に触れないように取り出し、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。

生食用食肉等の安全性確保について

(イ) 肝臓は、病変、寄生虫、消化管内容物又は皮毛等が認められないこと。

(ウ) 内臓取扱室では、他の内臓(生食用でない肝臓を含む。)の取扱い場所と明確に区分し、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

(エ) 内臓取扱室で、生食用の肝臓を取扱う加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

(2) 食肉処理場(食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。)における加工

ア

生食用食肉のトリミング(表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいう。以下同じ。)及び細切(刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。)を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。

また、洗浄、消毒に必要な専用の設備が設けられていること。

イ

トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

ウ 細切するための肉塊は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと。

(1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。

(3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

(4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

エ 細切は、次のように行うこと。

(1) 細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること。

オ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

キ

手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

ク

生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

また、10℃以下となった生食用食肉は、10℃を越えることのないよう加工すること。

生食用食肉等の安全性確保について

ケ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

(3) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること。

イ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、(2)のウに準じること。(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。)

ウ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。

エ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。

オ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

カ 生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理すること。

キ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

3 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

(2) 保存又は運搬に当たっては、10℃以下(4℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。
なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下(-18℃以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、とちく場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合は(3)を省略することが出来る。

(1) 生食用である旨

(2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号

(3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

食安発0505第1号

平成23年5月5日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施について

食肉の生食による食中毒の予防については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）により、生食用食肉の衛生基準に基づく消費者、関係事業者への周知・指導のほか、関係通知に基づき、腸管出血性大腸菌により重症化するリスクの高い小児や高齢者に食肉やレバーの十分な加熱を行うなどの普及啓発をお願いしているところです。

しかし、今般、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で食肉を生食した小児等、4名が死亡し、多くの重症者が確認されていることから、汚染実態等関係情報を調査した上で、生食用食肉の衛生基準について、食品衛生法に基づく規制とすることも含め、検討を行っているところです。

つきましては、それまでの間、衛生基準通知に基づく生食用食肉の衛生管理を徹底し、同様の食中毒の発生の防止を図る必要があることから、下記により、生食用食肉を取り扱う営業施設に対する監視指導を緊急に実施するようお願いいたします。

なお、関係営業者に対して、生食用以外の食肉を生食用として消費者に提供することがないよう徹底されるようお願いいたします。

記

1 対象施設

飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業等の営業施設のうち、生食用食肉を取り扱っている営業施設（予め、文書により生食用食肉の取扱いの有無を確認すること）。

2 実施期間

平成23年5月末日までとし、6月5日までに別途示す報告様式により監視指導結果をとりまとめて監視安全課まで報告すること。

なお、5月末日までに終了していない場合には同日現在の結果について報告するとともに、終了後可及的速やかに結果を報告すること。

3 監視指導の内容

次の内容の衛生基準通知への適合性を確認すること。

(1) 生食用食肉の加工

- ア トリミング場所の施設・設備の区分、温度管理、必要な設備の設置
- イ トリミングを行う器具の専用化
- ウ トリミングの実施
- エ 細切の実施
- オ 器具の適切な消毒
- カ 手指の洗浄の方法
- キ 手指、器具の洗浄消毒
- ク 食肉の温度管理
- ケ 浸透性のある調味等の処理の未実施

(2) 生食用食肉の保存

- ア 保存、運搬の方法
- イ 保存、運搬の温度管理

(3) 生食用食肉の表示（飲食店で生食用食肉の加工を行い、提供する場合を除く。）

- ア 生食用である旨
- イ 生食用の加工を行った施設名の表示

(4) 自主検査

生食用食肉の加工を行った施設での自主検査の実施の有無

4 監視指導結果に基づく措置

衛生基準通知に適合しない場合は、生食用食肉の取扱いを中止させ、施設側の改善結果を確認した上で取扱いを再開するよう指導すること。

食安発0510第1号

平成23年5月10日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都道府県知事} \\ \text{保健所設置市長} \\ \text{特別区長} \end{array} \right)$ 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について

生食用食肉を取り扱う施設に対する緊急監視の実施については、平成23年5月5日付け食安発0505第1号でお願いしたところです。

今般の焼肉チェーン店における重大な食中毒事件の発生を踏まえ、利用者への適切な情報提供の観点から、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）に基づく生食用食肉を提供する飲食店にあつては、トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示すること等により、利用者に対し適切に加工を行っている旨を情報提供するよう指導方お願いします。

また、営業者間における食肉の取引においては、食肉が衛生基準通知に基づく生食用の加工を行っているか否かを文書で確認するよう営業者への指導方お願いします。

(参考掲示例)

当店の〇〇は、 $\left\{ \begin{array}{l} \text{当店で、} \\ \text{グループ店が所有する〇〇で、} \\ \text{納入元の〇〇で、} \end{array} \right\}$ 厚生労働省が定める生食用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っています。