



社団法人日本フードサービス協会 [JFニュースレター 2011. 5. 6]

腸管出血性大腸菌 O-111 による食中毒事故が発生

生食用食肉メニュー提供の際は、 衛生管理体制の再確認を！！

すでに報道のとおり、去る4月29日、富山県下における焼肉チェーン店(非会員社)において、生食用でない牛の生肉を提供したことにより、腸管出血性大腸菌 O-111 による食中毒事故が発生しました。患者は富山、福井、神奈川の3県にわたり、4人が死亡するとともに、多くの重症者が確認されています。

昨5月5日、厚生労働省は、「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」(<http://www.mhlw.go.jp/stf/houdou/2f9852000001bbrh.html>)の通知を各都道府県等の関係機関に発信し、焼肉店等を含めた営業施設における生食用食肉の加工、保存、表示の適合性について、飲食店、食肉処理業者等に対する緊急監視が実施されることとなりました。

生食用食肉の取り扱いについては、これまで厚生労働省から、「生食用食肉の安全性確保について」(平成 10 年9月 11 日。以下「生食用食肉の衛生基準」という。<http://www1.mhlw.go.jp/houdou/1009/h0911-1.html>)をはじめ、

「飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について」(平成19年5月14日。<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/070514-1.html>)等の通知が出されております。

会員各社におかれましては、日頃より、食材・商品の仕入れや検査及び衛生管理体制の対策を講じられているとは存じますが、改めて、

- 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)利用者に対し、肉を焼くときの取り箸、トング等は専用のもを提供すること
- 3)ユッケ等の生食用食肉は、「生食用食肉の衛生基準」に適合するものを仕入れ提供すること
- 4)特に、高齢者、若年者のほか、抵抗力の弱い者への生食等の提供は控えることなどを徹底されるようお願いいたします。

※この件のお問い合わせは、事務局 関川・田村(03-5403-1060)までお願いいたします。