

---

## 食肉科研/行政情報等発信サービス

---

No.120 2018/6/16

### 1 腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の徹底について

6月15日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課長名をもって各都道府県等衛生主管部（局）長宛標記通知を出した。その主な内容は次のとおり。

本年5月25日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌0157による食中毒・感染症の事案のうち、6件について、患者からの菌の遺伝子型が同一であったことが確認されている。関係地方自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157:H7による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果（別紙参照）を踏まえ、腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の発生及び拡大防止の観点から次のとおり対応をお願いする。なお、当該生産・出荷者は、既に出荷自粛及び自主回収の要請が行われており、改善後に出荷が再開される予定。

- 1 野菜等を生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起すること。
- 2 特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対しては、引き続き、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう改めて指導の徹底すること。
- 3 農林水産省に対して野菜等の衛生管理に関して協力を要請したので生産部局と適切に連携すること。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000212359.pdf>

（参考通知）

「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）の別添）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000168026.pdf>