
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.378 2023/11/27

1 飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

11月16日、厚生労働省は健康・生活衛生局食品監視安全課長名をもって、各都道府県知事等宛標記通知を出した。これは、本年10月に、飲食店において提供された『ハンバーグ』を原因食品と推定される腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例が複数の自治体で発生していることによるもので、その主な内容は次のとおり。

食肉等は、病原微生物による汚染の可能性があるため、食中毒防止の観点から、中心部を75℃で1分間以上又はこれと同等以上の加熱効果を有する方法により加熱調理をするよう指導してきたところです。つきましては、下記の点に留意し、飲食店における適切な加熱調理の実施に係る指導の徹底について、ご配慮願います。

- 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 客が自ら食肉等を調理して飲食する場合には、食肉等を焼くときの取り箸、トング等は専用のものを提供し、食肉等から他の食材への交差汚染を防ぐこと。
- 3 食中毒の発生を防止するためには、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以上の加熱効果を有する方法により加熱調理がなされることが必要であり、飲食店営業等を行う事業者が有効な加熱調理を実施することが基本であること。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。
- 4 中心部まで十分に加熱が必要な食肉等を、加熱調理を完全に行わずに提供して客が加熱調理を行い喫食する調理形態をとる場合には、飲食店営業等を行う事業者は、客に対して当該品が加熱用である旨、調理の際に中心部まで加熱する必要がある旨、食中毒の危険性があるため生では食べられない旨等をメニューに記載する等、一般消費者にわかりやすい情報提供を行うこと。また、客が生又は加熱不十分なまま喫食することがないように、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定め、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、又は、必要に応じ、飲食店側で加熱調理を行うようにすること。特に、子供が喫食する場合には、自らの調理により加熱が不十分なまま喫食するおそれもあることから、十分に加熱調理したものを提供するなど、特段の注意をすること。
- 5 適切に情報提供を行った上で、なお客が生又は加熱不十分なまま喫食している場合には、飲食店営業等を行う事業者は、加熱して食べるよう客に重ねて注意喚起するなどにより、十分な加熱調理が行われるようにすること。

<https://www.mhlw.go.jp/content/001169146.pdf>