



食品等事業者の皆様へ

# 腸管出血性大腸菌O157による 食中毒を予防しましょう！



今般、レアステーキと称するユッケ様の食品等を原因食品とする「腸管出血性大腸菌O157」による食中毒事例が発生しました。

食中毒防止のため、食肉の中心部までの十分な加熱調理を徹底していただくとともに、以下の注意事項等を徹底してください。



## 腸管出血性大腸菌O157とは

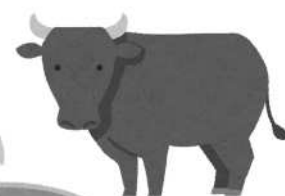


### O157の特徴

牛など動物の腸管内に存在し、糞便を介して食品、飲料水を汚染します。わずかに数百個程度の非常に少ない菌数で発症します。

熱に弱く、**75℃で1分間以上**加熱すると死んでしまいます。

生肉を触った手や感染者の便を介して感染することもあります。



### 感染時の症状

水様便、激しい腹痛、ときに血便になります。

感染しても無症状であったり、軽い症状で終わる場合もあります。

抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は腎臓や脳に重い障害を起し、命に関わることもあります。

潜伏期間（感染してから症状が現れるまでの期間）は**平均3～5日間**です。



### 過去の原因食品

日本：牛レバ刺し、ユッケ、メンチカツ、サラダ、浅漬け、井戸水など

欧米：ハンバーガー、ローストビーフなど

食中毒予防3原則（つけない・  
ふやさない・やっつける）を基本に…

## 食中毒予防のポイント

肉は中心部まで  
しっかり加熱！

肉の生食は避け、十分加熱して食べましょう。特にハンバーグやメンチカツなどのひき肉料理は、注意が必要です。なお、牛レバーおよび豚肉（レバーなど内臓を含む。）の生食は禁止されています。

正しい手洗い！

調理や食事の前、生肉を扱った後、トイレの後にはしっかり石けんで手を洗いましょう。



器具などは消毒！  
使い分けも大切！

生肉を扱った包丁、まな板、ボウルなどはよく洗い、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒してから使いましょう。特に生野菜やサラダなどを調理する時は調理器具を区別しましょう。



肉を保管する際は  
他への汚染に注意

調理済の食品を冷蔵保管する際は、生肉のドリップ等で汚染されないよう、ラップや蓋付きの容器を使用しましょう。



# 生食用食肉を加工・調理する施設は、**保健所への届出が必要**です！

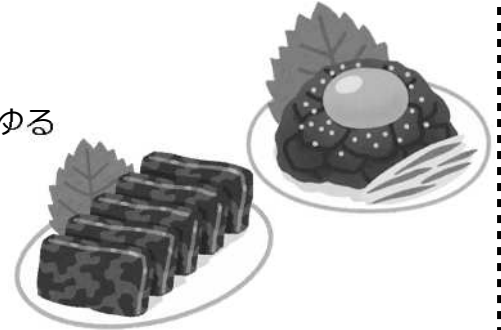
飲食店等で生食用食肉を加工・調理するためには、以下の生食用食肉に係る規格基準を遵守し、**保健所への届出が必要**です。事前に保健所へご相談ください。

## 生食用食肉に係る規格基準

- 食品衛生法第13条第1項の規定に基づき、食品の基準および規格として設定されています。
- 規格基準違反者に対しては、食品衛生法に基づく行政処分および罰則が適用されます。

### 生食用食肉（牛肉）の対象

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺しおよび牛タタキが含まれる。



### 規格基準における主な規制の内容

- 腸内細菌科菌群が陰性でなければならないこと。
- 加工および調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないこと。
- 肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法またはこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないこと。
- 加工および調理は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を習得した者が行わなければならないこと。

などが規定されています。

## 既に届出をされている施設も改めて注意をお願いします！

- 生食用食肉は、食中毒防止の観点から調理後は速やかにご提供いただき、**持ち帰り(テイクアウト)や宅配(デリバリー)は避けてください。**
- 生食用食肉を提供する際は、以下のことを意識し、お客様への注意喚起も行ってください。
  - ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
  - ・子ども、お年寄り、抵抗力の弱い方は食肉の生食を避けてください。

## 焼肉屋や居酒屋等でも気を付けてください！

- お客様が自ら肉を焼く形態の飲食店等においては、「十分に加熱してからお召上がりください」等の周知を、口頭だけではなく掲示等により確実に情報提供していただき、生や加熱不十分な状態で食べることがないようにしてください。
- 生肉用のトング等を使用するなど、食べるときに使用する箸と分けましょう。生の肉に使用した皿は焼いた肉を盛り付ける皿には使わないようにしましょう。



届出のほか、食肉を扱う際のご相談は下記担当までお願いします。

### 担 当



練馬区保健所生活衛生課

■練馬地区担当  
練馬区豊玉北6-12-1  
練馬区役所東庁舎6階  
☎03-3992-1183（直通）

食品衛生監視担当係

■石神井分室  
練馬区石神井町7-3-28  
石神井保健相談所内  
☎03-3996-0633（直通）