

京都で発生した腸管出血性大腸菌O157による食中毒事案から

概要

- 1 発生年月日 令和4年8月23日(火)から9月8日(木)
- 2 発生場所 患者の自宅等
- 3 原因食品を摂取した者の数 推定900名以上
- 4 死者数 1名
- 5 患者数 40名(入院者6名)(他に無症状者1名)
- 6 原因食品 令和4年8月21日から8月27日に提供された「レアステーキ」、ローストビーフ
- 7 原因物質 腸管出血性大腸菌O157



生食用食肉の加工基準要約

- 加工は、都道府県知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない
- 加工する場所は他と区分し、専用の器具と設備が必要
- ひとつの肉塊ごとに接触した器具や設備を洗浄、消毒しなければならない
- 肉塊は枝肉から衛生的に切り出す
- 真空パックした後に、肉塊表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱し、その後、速やかに4℃以下に冷却

原因施設の問題点

- 当該事業者は生食用食肉の取扱いの営業届なし
- 専用の設備なし。器具の使い分け不徹底
- 消毒の不徹底
- 加熱は経験則で実施(加熱条件の検証未実施)
加熱後に放冷し、真空パック
使用の都度開封と封入を繰り返す

当時の通知の解釈では、「レアステーキ」と生食用食肉の規格基準の対象にならない



令和4年9月16日厚労省が通知発出
「食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、**中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として扱うこと**」

肉や内臓(レバーなど)は、中心部までしっかり加熱して食べましょう
抵抗力の弱い高齢者や子供は生食用食肉を喫食しないようにしましょう