



# jmニュースレター

2011.05.13【(社)日本惣菜協会】

## 腸管出血性大腸菌による食中毒事故の発生について

食中毒発生の多い時期を迎えます！

衛生管理の徹底の再確認を！

富山県等で発生した、腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生が連日報道され、飲食店での牛肉の生食で、腸管出血性大腸菌O-111による死亡者や多数の重症者についての報告がなされています。

従来から、腸管出血性大腸菌の食中毒を予防するためには、生肉を使った肉料理を避けることや、肉の中心部まで十分に加熱することが重要ということで、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）や[飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について1](#)（平成19年5月14日）等の通知が出され、各地の衛生当局による、食肉の生食に関する注意喚起が行われていました。しかし、法的な規制や罰則がなかったため、生食用食肉についての緊急監視の実施が開始され、また、食肉の生食に関する法的基準の策定の検討に入ることになりました。

惣菜・弁当等の製造・販売については、生食用食肉は直接には関係ありませんが、食肉を原材料として使用することもあり、腸管出血性大腸菌やその他の有害微生物の汚染のリスクはあり、特に生肉等に触れた手指、器具等による汚染、特に加熱調理後の汚染にも十分留意する必要があります。

また、報道によれば、だんごなどによる150人近い集団食中毒の発生もあり、患者の便から腸管出血性大腸菌O157が検出されたと発表されています。

生食用食肉の取扱いが無くても、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター、その他の食中毒菌等による消費者及び製造・販売従事者の健康被害を防止するために、特に食中毒多発シーズンをひかえ、あらためて、施設・器具等の洗浄消毒や手洗い・健康管理等の個人衛生の徹底を進めていくことの再徹底が重要といえます。

社団法人 日本惣菜協会

〒102-0083 東京都千代田区麹町 4-5-10 麹町アネックス 6F

TEL 03-3263-0957 FAX 03-3263-1325 e-mail info@souzai.or.jp