



生食監発 1128 第2号
消食表第 746号
平成28年11月28日

一般社団法人 日本食鳥協会 会長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長



消費者庁食品表示企画課長



加熱調理を前提とした食品による食中毒の予防について

今般、同一製造者の冷凍メンチカツを原因食品とする腸管出血性大腸菌0157による食中毒事例が広域で確認されています（別紙参照）。当該メンチカツは、未加熱の挽肉が使用され、消費者が調理（油ちょう）して喫食する製品ですが、関係自治体の聞き取り調査によれば、加熱不十分な状態で喫食した可能性がある患者も確認されています。

本件についてはいまだ関係自治体において調査中ではありますが、未加熱の食肉調理品を製造・販売する事業者にあっては、下記を踏まえ、文字の大きさや配置にも配慮した容器包装への表示、店頭表示等、適切な手段によって、調理方法や使用方法等、安全な喫食方法を分かりやすい表現で消費者に情報提供するよう貴会会員への周知方よろしくをお願いします。

記

1. 食肉調理品（特にメンチカツやハンバーグ等、挽肉を使用した製品。以下同じ。）であつて、未加熱の状態で販売されているものは、その製品特性上、内部にまで食中毒の原因となる菌等が存在するおそれがあるため、中心部の色に変化するまで、十分に加熱する必要があること。

2. 未加熱の食肉調理品から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済み食品への交差汚染を防ぐため、

- 未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗う必要があること。
- 加熱前後で器具（菜箸、トング等）や食器を使い分けるか、又は、その都度、洗浄・殺菌して使用する必要があること。
- カツ類・フライ類等、衣が付いた製品についても同様であること。