

薬生食監発 0615 第 1 号

平成 30 年 6 月 15 日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の徹底について

本年 5 月 25 日以降、埼玉県、東京都、茨城県及び福島県で報告された腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒・感染症の事案のうち、6 件について、患者からの菌の遺伝子型が同一であったことが確認されています。

関係地方自治体が行った当該遺伝子型の腸管出血性大腸菌 0157:H7 による感染症法及び食品衛生法に基づく調査の結果（別紙参照）を踏まえ、腸管出血性大腸菌感染症・食中毒の発生及び拡大防止の観点から下記のとおり対応をよろしくお願いします。

なお、当該生産・出荷者は、既に出荷自粛及び自主回収の要請が行われており、改善後に出荷が再開される予定としていることを申し添えます。

記

- 1 野菜等を生で食べるときにはよく洗うことを注意喚起すること。
- 2 特に、高齢者、若齢者及び抵抗力の弱い者を対象とした食事を提供する施設に対しては、引き続き、腸管出血性大腸菌による食中毒を予防する観点から、野菜及び果物を加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うよう改めて指導の徹底すること。

（参考通知）「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付け衛食第 85 号（最終改正：平成 29 年 6 月 16 日付け生食発 0616 第 1 号）の別添）

- 3 農林水産省に対して野菜等の衛生管理に関して協力を要請したので生産部局と適切に連携すること。