

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)



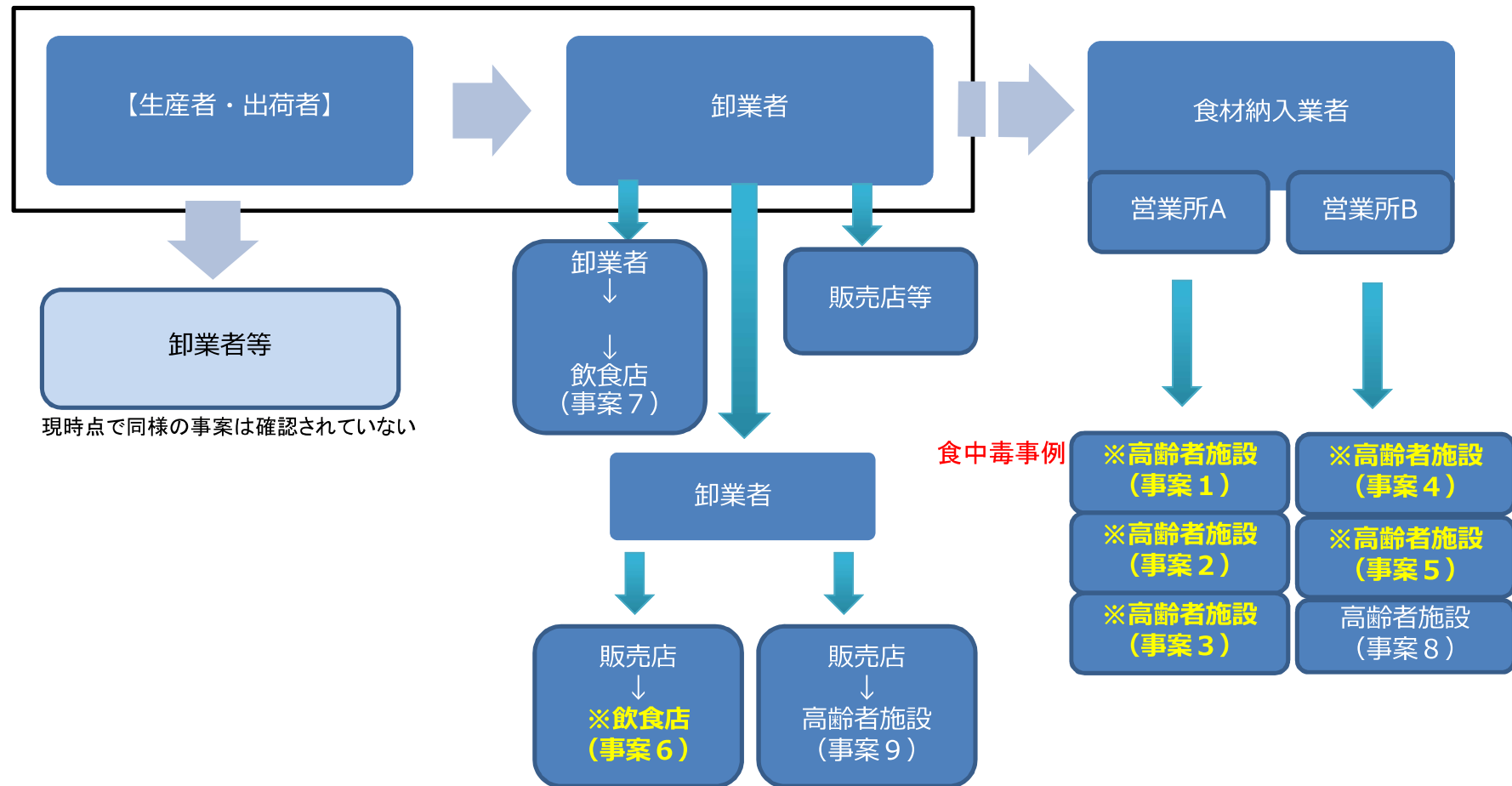
- 3 農林水産省に対して野菜等の衛生管理に関して協力を要請したので生産部局と適切に連携すること。

別紙  
6月15日時点

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
自治体名	埼玉県	埼玉県	東京都	東京都	茨城県	福島県	埼玉県	東京都	福島県
患者数	10	1	1	1、(不顕性感染1)	2、(不顕性感染2)	1	1	2、(不顕性感染4)	1
発症日	5月25日	5月29日	5月28日	5月28日	5月27日	5月31日	5月30日	5月26日、6月1日	6月2日
当該生産者のサンチュの喫食の有無	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り	有り
喫食日	5月21日	5月21日	5月21日	5月19日	5月21日	5月27日	5月26日	5月21日	調査中(複数日あり)
提供施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	高齢者施設	飲食店	調査中	高齢者施設	高齢者施設
患者のVT型	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2	VT1,2
患者検便のMLVA型	サンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	No1の埼玉県事例の患者及びサンチュから検出された菌株と一致	検査中	検査中	検査中
食中毒としての調査状況	・食中毒と断定 ・残品のサンチュからO157を検出	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュについては熱湯処理を行っていた	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・サンチュは炒めて提供していた	感染症と食中毒の両面で調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・複数施設を調査中	感染症と食中毒の両面で調査中	・感染症と食中毒の両面で調査中 ・患者は入院治療中

# サンチュの流通経路

## 共通の流通先



食中毒事例

※ 同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌0157  
が確認された事案

事案7～9の遺伝子型は検査中

## （別添2）標準作業書

### （手洗いマニュアル）

1. 水で手をぬらし石けんをつける。
  2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
  3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
  4. 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
  5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。
- （本文のⅡ3（1）で定める場合には、1から3までの手順を2回実施する。）

### （器具等の洗浄・殺菌マニュアル）

#### 1. 調理機械

- ① 機械本体・部品を分解する。なお、分解した部品は床にじか置きしないようにする。
- ② 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ 部品は80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌を行う。
- ⑥ よく乾燥させる。
- ⑦ 機械本体・部品を組み立てる。
- ⑧ 作業開始前に70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法で殺菌を行う。

#### 2. 調理台

- ① 調理台周辺の片づけを行う。
- ② 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ③ スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ④ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注1</sup>で殺菌を行う。
- ⑦ 作業開始前に⑥と同様の方法で殺菌を行う。

#### 3. まな板、包丁、へら等

- ① 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）で3回水洗いする。
- ② スポンジタワシに中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（40℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ 80℃で5分間以上の加熱又はこれと同等の効果を有する方法<sup>注2</sup>で殺菌を行う。

- ⑤ よく乾燥させる。
- ⑥ 清潔な保管庫にて保管する。

#### 4. ふきん、タオル等

- ① 食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）で３回水洗いする。
- ② 中性洗剤又は弱アルカリ性洗剤をつけてよく洗浄する。
- ③ 食品製造用水（４０℃程度の微温水が望ましい。）でよく洗剤を洗い流す。
- ④ １００℃で５分間以上煮沸殺菌を行う。
- ⑤ 清潔な場所で乾燥、保管する。

注１：塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。浸漬により使用することが望ましいが、浸漬が困難な場合にあっては、不織布等に十分浸み込ませて清拭すること。

（参考文献）「平成 27 年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」

(<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000125854.pdf>)

注２：大型のまな板やざる等、十分な洗浄が困難な器具については、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系消毒剤に浸漬するなどして消毒を行うこと。

#### （原材料等の保管管理マニュアル）

##### 1. 野菜・果物<sup>注３</sup>

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、５０ｇ程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、－２０℃以下で２週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、１０℃前後で保存する。（冷凍野菜は－１５℃以下）
- ④ 流水で３回以上水洗いする。
- ⑤ 中性洗剤で洗う。
- ⑥ 流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑦ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注４</sup>で殺菌<sup>注５</sup>した後、流水で十分すすぎ洗いする。
- ⑧ 水切りする。
- ⑨ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑩ 清潔な容器に入れる。
- ⑪ 清潔なシートで覆い（容器がふた付きの場合を除く）、調理まで３０分以上を要する場合には、１０℃以下で冷蔵保存する。

注３：表面の汚れが除去され、分割・細切されずに皮付きで提供されるみかん等の果物にあっては、③から⑧までを省略して差し支えない。

注4：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

注5：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で、加熱せずに供する場合（表皮を除去する場合を除く。）には、殺菌を行うこと。

## 2. 魚介類、食肉類

- ① 衛生害虫、異物混入、腐敗・異臭等がないか点検する。異常品は返品又は使用禁止とする。
- ② 各材料ごとに、50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で2週間以上保存する。（検食用）
- ③ 専用の清潔な容器に入れ替えるなどして、食肉類については $10^{\circ}\text{C}$ 以下、魚介類については $5^{\circ}\text{C}$ 以下で保存する（冷凍で保存するものは $-15^{\circ}\text{C}$ 以下）。
- ④ 必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム等<sup>注6</sup>で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをしする。
- ⑤ 専用のまな板、包丁でカットする。
- ⑥ 速やかに調理へ移行させる。

注6：次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/ℓで5分間又は100mg/ℓで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水、亜塩素酸ナトリウム溶液（魚介類を除く。）、過酢酸製剤（魚介類を除く。）、次亜塩素酸水、次亜臭素酸水（魚介類を除く。）並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

（加熱調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル）

## 1. 揚げ物

- ① 油温が設定した温度以上になったことを確認する。
- ② 調理を開始した時間を記録する。
- ③ 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は $85\sim 90^{\circ}\text{C}$ で90秒間以上）。
- ④ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ⑤ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、油温が設定した温度以上であることを確認・記録し、①～④で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。油温が設定した温度以上に達していない場合には、油温を上昇させるため必要な措置を講ずる。

## 2. 焼き物及び蒸し物

- ① 調理を開始した時間を記録する。
- ② 調理の途中で適当な時間を見はからって食品の中心温度を校正された温度計で3点以上測定し、全ての点において $75^{\circ}\text{C}$ 以上に達していた場合には、それぞれの中心

心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

- ③ 最終的な加熱処理時間を記録する。
- ④ なお、複数回同一の作業を繰り返す場合には、①～③で設定した条件に基づき、加熱処理を行う。この場合、中心温度の測定は、最も熱が通りにくいと考えられる場所の一点のみでもよい。

### 3. 煮物及び炒め物

調理の順序は食肉類の加熱を優先すること。食肉類、魚介類、野菜類の冷凍品を使用する場合には、十分解凍してから調理を行うこと。

- ① 調理の途中で適当な時間を見はからって、最も熱が通りにくい具材を選び、食品の中心温度を校正された温度計で3点以上（煮物の場合は1点以上）測定し、全ての点において75℃以上に達していた場合には、それぞれの中心温度を記録するとともに、その時点からさらに1分以上加熱を続ける（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）。

なお、中心温度を測定できるような具材がない場合には、調理釜の中心付近の温度を3点以上（煮物の場合は1点以上）測定する。

- ② 複数回同一の作業を繰り返す場合にも、同様に点検・記録を行う。