

平成23年5月2日

食中毒予防に関するお願いと厚生労働省に対する資料の提供  
の協力依頼について

消費者庁では、腸管出血性大腸菌による集団食中毒の発生を受けて、消費者に向けて食中毒予防に関するお願いするとともに、厚生労働省に対して消費者安全法に基づく資料提供の協力依頼を行いましたので、お知らせいたします。

本件に関する問い合わせ先

消費者庁消費者安全課 滝、服部

TEL : 03(3507)9202 (直通)

H P : <http://www.caa.go.jp/>

## 集団食中毒の発生を受けた食中毒予防に関するお願い

平成 23 年 5 月 2 日

内閣府特命担当大臣  
(消費者及び食品安全)  
蓮 舫  
消費者庁長官 福嶋 浩彦

消費者庁では、今般、富山県の焼肉店で提供された生肉を原因とする腸管出血性大腸菌（O111、O157）による集団食中毒が発生し、1名の方が亡くなられ、重症者も多数出ており、また、福井県においても、O111による感染症で、1名の方が亡くなられたとの情報を得ています。

本件については、本来は加熱用の食肉が、生食用として利用客に提供されていたのではないかと、現在、厚生労働省及び関係自治体において原因の特定を進めています。同時に、感染拡大防止の対策が講じられています。

さらに、加熱用の食肉を生食用に使用することが業界の慣習になっているのではないかと報道もあることから、消費者庁としても、事実関係の把握と、事業者等への指導を徹底するよう厚生労働省など関係省庁に働きかけてまいります。

こうした中、現時点においては、全国の消費者の皆様にも次のことをお願いします。

1. 飲食店において生肉の料理（ユッケなどのメニュー、生レバーの料理）を食べる際には、「加熱用として販売されている食肉」でないことを飲食店等に確認してください。飲食店において提供できる生肉は、「生食用」の肉に限られます。
2. 不安がある場合には、生肉の料理を、子どもや高齢者、健康状態が優れない大人が食べることは、控えてください。

消安全第 68 号

平成 23 年 5 月 2 日

厚生労働大臣 細川 律夫 殿

消費者庁長官 福嶋 浩彦

消費者安全法第 14 条第 1 項の規定に基づく資料の提供の協力依頼  
について

富山県内の焼肉チェーン店及び福井県内の飲食店において提供された食事を原因とする食中毒（原因物質：腸管出血性大腸菌等）が発生し、死亡及び重症を含む多数の患者が出た旨の消費者事故等の通知を貴省から受けました。

また、加熱用の肉を生食用に使用することが、「業界の慣習」になっているのではないかとの報道もあります。

消費者の安全・安心の確保を図るためには、本件の食中毒事案に関する貴省の対応に係る情報を把握することが必要と考えております。

このため、消費者安全法第 14 条第 1 項の規定に基づき、下記の点に関する貴省の考え方について、資料を当庁に御提出いただきたく、協力を求めます。

記

1. 飲食店において、加熱用の肉が生食用として提供されることがあるかどうかの事実関係
2. 1 の事実関係を踏まえた貴省の対応