

要冷蔵「メンチカツ」で腸管出血性大腸菌O157 食中毒

都内でも2名の患者発生、手元の冷凍メンチカツを調べましょう

厚生労働省は11月2日までに、神奈川県平塚市の食品会社「肉の石川」が販売した「要冷蔵」の商品名「和牛・相模豚メンチ肉の石川」を食べた男女が腸管出血性大腸菌O157に感染した食中毒を受け、各都道府県や政令市などに対し、被害拡大の防止に向けた対応を呼び掛ける通知を出しました。

メンチの製造所は沼津市の食品卸業のタケフーズ（株）が製造したもので「和牛・相模豚メンチ肉の石川」は「肉の石川」が「yonekyu ジューシーメンチカツ」は「米久」が販売者となっています。

この事件では11月28日になって東京都の発表があり都内でも2名が発症していることが判明しました

【東京都報道発表日 平成28年11月28日（福祉保健局）】より抜粋、編集しました。

腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生について

～冷凍メンチカツなどを調理する際は、中心部まで十分に加熱しましょう～

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/hodo/saishin/pressshokuhin161128.html>

本年10月中旬から、静岡県内の食品製造業者が製造した「冷凍メンチカツ」に起因する腸管出血性大腸菌O157による食中毒患者が全国的に発生しています。

今般、都内においても「冷凍メンチカツ」に関わる食中毒が発生しましたのでお知らせします。

(1) 11月14日（月）及び同月10日（木）、都内の医療機関から管轄保健所に、感染症法※に基づく腸管出血性大腸菌感染症発生届の届出があり、届出患者2名について、住所地を所轄する町田市保健所及び江戸川区江戸川保健所が調査を行ったところ、患者1名は、神奈川県が食中毒疑い事案として10月31日（月）に報道発表した「和牛・相模豚メンチ肉の石川」と同じ製品（町田市の女性（74））を、もう1名の患者（江戸川区の女性（17））は、「yonekyu ジューシーメンチカツ」を家庭で調理し、喫食していたことが判明しました。

※ 感染症法・・・「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」

腸管出血性大腸菌感染症は、同法による3類感染症に分類されている。

(2) 東京都健康安全研究センターが、患者のふん便及び家庭で保管されていた「冷凍メンチカツ」の残品から検出した腸管出血性大腸菌O157並びに神奈川県の食中毒における患者及び「冷凍メンチカツ」から検出した同菌の遺伝子検査を実施したところ、遺伝子型がすべて同一であることが確認されました。

(3) 本日、町田市保健所及び江戸川区江戸川保健所は、それぞれの事案について、家庭で調理された「冷凍メンチカツ」に起因する食中毒と断定しました。

2人ともすでに回復しています。都食品監視課は、ひき肉を使ったハンバーグやメンチカツなどの冷凍総菜を食べる時は、中心までしっかり加熱するよう呼び掛けています。

＜都民のみなさまへ＞

- (1) ひき肉を使用したハンバーグや冷凍メンチカツなどを調理する際には、中心部まで十分に加熱しましょう。(中心部が75℃、1分以上)
- (2) 調理後は、中心部まで十分加熱されているか、切り分けてしっかり確認しましょう。
- (3) 手指、調理器具等を介して、他の食品を汚染(二次汚染)しないよう注意しましょう。
- (4) このたびの「冷凍メンチカツ」は、喫食前に確実に加熱調理が必要な未加熱の食品を凍結させた「そうざい半製品」です。
- (5) 食品を購入する際、また、調理する際は、表示内容をしっかり確認しましょう。
- (6) 現在、販売者が自主回収を行っています。
万一、お手元にある場合には、食わずに購入店舗等に返品してください。
- (7) 冷凍メンチカツなどを喫食したことにより、体調の不良が疑われる場合は、速やかに医療機関に受診し、最寄の保健所にお問い合わせください。

なお、静岡県は今回の事件について11月16日に調査結果を発表しています。

静岡県記者提供資料 2016年11月16日

<http://www2.pref.shizuoka.jp/all/kisha16.nsf/c3db48f94231df2e4925714700049a4e/e60df418ff62ef6b4925806c00329af1?OpenDocument>(資料提供)

タケフーズの立ち入り等調査結果について

1 概要

タケフーズ株式会社製造のメンチカツを家庭等で調理し、喫食した消費者が腸管出血性大腸菌O157(以下O157という)を原因とする食中毒となっている件で、タケフーズ(株)の立入調査等の結果と考えられる発生原因及び再発防止対策等についてお知らせします。

2 遺伝子検査の結果について

O157の分類	遺伝子型同一性
神奈川県患者O157	一致
尼崎市患者O157	
広島市患者O157	
和牛・相模豚メンチ肉の石川O157(神奈川県)	
ジューシーメンチカツ(米久)O157(尼崎市)	
ジューシーメンチカツ(米久)O157(静岡県)	
牛タンメンチカツ(わん)O157(広島市)	

3 再発防止対策について

- ・遺伝子検査結果が全て一致したこと、
- ・またタケフーズ(株)製造室内の立入調査を精査した結果、
原材料に付着したO157又はそのO157の製造室内での2次汚染により各製品を汚染したことが、

今回の事件の発生要因と推測されることから東部保健所は、以下の再発防止対策を指導しました。

(1) 原材料由来に関する防止対策

- ・汚染の可能性のある食品(生肉、牛脂、玉ねぎ等)は、できる限り殺菌工程を設定すること。
(弱酸性水等の使用)

- ・特に使用する食肉は殺菌できる単一肉塊のみを使用すること。

(2) 製造室内における2次汚染に関する防止対策

- ・製造器具機械の消毒は、アルコール消毒のみでなく塩素消毒も追加すること。
- ・床は毎日、塩素により消毒を実施すること。
- ・洗浄・消毒記録が無い工程については、洗浄・消毒実施を記録し、定期的に検証を行うこと。

(3) 商品の表示等について

- ・<注意>「生肉ですので中心部までしっかり加熱してください。」という表示をする。
- ・今後の製品設計時、メンチカツの厚みの制限を設ける(例)〇〇センチ超えない。
- ・揚げ方の説明表記をわかりやすく改善する。

4 タケフーズ製造メンチカツを原因とする食中毒発生の状況

No	自治体名	患者人数 41人	菌検出状況		原因食品	食品の回収状況	製造年月日
			患者	食品			
1	神奈川県	20	○	○	メンチ肉の石川	回収中	16.8.31
2	藤沢市	8	○	○	メンチ肉の石川	回収中	16.8.31
3	相模原市	3	○	○	メンチ肉の石川	回収中	16.8.31
4	横浜市	3	○	—	メンチ肉の石川	回収中	調査中
5	川崎市	2	○	—	メンチ肉の石川	回収中	調査中
6	千葉県	2	○	○	メンチ肉の石川	回収中	16.8.31
7	尼崎市	1	○	○	ジューシーメンチカツ(米久)	回収中	16.9.21
8	秋田県	1	○	—	ジューシーメンチカツ(米久)	回収中	16.9.21
9	広島市	1	○	○	牛タンメンチカツ(わん)	提供中止	16.9.21 又は 9.23

提供日 2016年11月16日

担当 健康福祉部 生活衛生局衛生課

連絡先 健康福祉部生活衛生局衛生課 TEL 054-221-3358

冷凍メンチカツ(そうざい半製品)のO157 食中毒事件の問題点

今回、腸管出血性大腸菌O157を検出した「要冷凍のメンチカツ」は平塚市の食肉販売会社「肉の石川」と沼津市の「米久」がそれぞれ沼津市の食品加工卸会社「タケフーズ」に製造委託した製品でした。当該の「要冷蔵」の「メンチカツ(そうざい半製品)」はいわゆる「冷凍食品」ではありませんでした。

どこが違うのかというと、いわゆる「冷凍食品」は規格基準が定められており、加熱後摂取冷凍食品はE.Coli陰性等でなければならないとされています(冷凍パン生地を除く)。また、保存基準として-15℃以下で保存しなければならないとされています。

よってメンチカツが「冷凍食品」であれば、E.Coliが陽性となり、成分規格違反食品となり出荷することができません。



写

真のように「和牛・相模豚メンチ肉の石川」には「冷凍食品」とは書いておらず「要冷凍」「そうざい半製品」という名称になっています。また米久「ジューシーメンチカツ」の保存温度は -5°C 以下でと表示されています。



冷凍食品の規定はあいまいなので、「冷凍食品」と表示していないと冷凍食品の成分規格の網にはかかりません。

そのため、当該品から E.coli や大腸菌群が出て、規格違反にはなりません。食品全般に対しては、食品衛生法第 6 条で「次にげる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。」とあり、次に掲げる食品のうちの三項で「病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。」と書かれているので、健康を損なうおそれがあると認められると、この項目での違反となります。逆に病原微生物が検出されても健康を損なうおそれがなければ販売等ができるということになります。

ただし、食肉処理場で挽肉やハンバーグパテから腸管出血性大腸菌を検出した場合は 6 条 3 項違反で販売禁止にすとなっています。（平成 8 年 8 月 7 日付衛乳第 190 号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知）挽肉だけであれば該当するが、パン粉をつけると該当から外れるということでしょうか。

食品衛生法における冷凍食品の成分規格とは

食品衛生法に「食品、添加物等の規格基準」があり、冷凍食品の規格基準が定められています。それによると、冷凍食品（製造し、又は加工した食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く。以下この項において同じ。）及び切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。以下この項において同じ。）を凍結させたものであって、容器包装に入れられたものに限る。以下この項において同じ。）の成分規格。とありますが、法律文書は読みにくいのですが、（ ）を取ってしまうと冷凍食品とは「製造し、又は加工した食品及び切り身又はむき身にした鮮魚介類を凍結したものであって、容器包装に入れられたもの」です。ただし「清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにや生カキ」は冷凍して包装したものであっても冷凍食品から除かれるということです。

冷凍食品には食べる時に加熱が必要か否かにより、無加熱摂取冷凍食品と加熱後摂取冷凍食品という区分もあります。さらに、加熱後摂取食品は、「凍結前加熱済」と「凍結前未加熱」に区分されています。これらはそれぞれに規格基準が決められています。

冷凍食品の分類		成分規格			
		細菌数 (/g)	大腸菌群	E.coli	腸炎ピブリオ最確数
①無加熱摂取冷凍食品		10万以下	陰性		
②生食用冷凍鮮魚介類		10万以下	陰性		100以下
加熱後摂取 冷凍食品	③凍結直前未加熱	300万以下		陰性	
	④凍結直前加熱済	10万以下	陰性		

神奈川県資料によると

食べる前に加熱調理が必要でないもの

①無加熱摂取冷凍食品

●凍結前の加熱の有無にかかわらず、食べる前に加熱しないでそのまま食べる冷凍食品です。

（果実類、 ケーキなど）

②生食用冷凍鮮魚介類

●刺身などに用いられる冷凍された鮮魚介類です。（マグロ、イカなど）



食べる前に加熱調理が必要なもの

③加熱後摂取冷凍食品

（凍結直前未加熱）

●製品全体が未加熱なもの、または、大部分が加熱調理済で一部分に加熱されていない食材を含む冷凍食品です。



④加熱後摂取冷凍食品

（凍結直前加熱済）

●凍結前に加熱調理がしてありますが、食べる前に加熱が必要な調理食品です。



（フライドポテト、えびフライ、コロッケなど）

今回事件を起こした「要冷凍のメンチカツ」は「そうざい半製品」で食品衛生法の「冷凍食品」には該当しないものとして販売しています。しかし、今回の事例では「冷凍食品」と同じよう包装であったため、生肉「そうざい半製品」とは思わず十分な加熱をせずに喫食した消費者もあったようです。

「そうざい半製品」というのは、筆者が現役の保健所の食品衛生監視員の時にできた概念ですが、これも判りにくいです。生肉（挽肉）にパン粉をつけたもの等で、加熱して出来上がると「そうざい」になる状態で販売される食材ということになるのでしょうか。町場の肉屋さんの冷蔵ショーケースで販売されているものならば、生と認識できますが、冷凍し密封包装されたものは「冷凍食品」と誤認される可能性があります。

今回の集団食中毒を受け厚労省は「自治体による患者の調査結果を踏まえ、今後の対策を検討する」（基準審査課）としていますが、何か基準でも作るのでしょうか。

基準作りの難しさ

全ての食品に法律に定められた規格基準があるわけではありません。食品（＝食品衛生法では**全ての飲食物**）は、前出の食品衛生法第6条に規定されているだけです。健康を損なうおそれがあると認められない限り自由に流通するということになります。病原微生物が付きやすい生肉・鶏肉や鮮魚介類、あるいは野菜などの原材料には規格基準はありません。ただし、生カキについては、下記のように規格基準*が定められています。

原材料を生産する現場、牧場や養鶏所、と場や食品処理場などで病原微生物を完全に排除できない限り、原材料に基準を設けるのは困難です。食糧自給・流通が滞って（不足）しまいます。

ただし、今回の事件を教訓にして何らかの規制が必要です。同じメンチカツであっても生のままで販売すれば基準が不要で、冷凍包装すると基準が必要というのは合理性がないとの意見もあるようですが、外見が同じなのに中身が違ふとうことでは消費者を惑わせてしまいます。

消費者が誤認しない、安全に扱えるような規格基準を作っていく必要があると思います。

*【生カキの成分規格】

- ・細菌数が1g中50,000以下
- ・E.coli（大腸菌）最確数※が100g中230以下
- ・むき身にしたもの 腸炎ビブリオの最確数が1gにつき100以下

※最確数とは、試験材料を10倍、100倍と段階的に希釈して培養した試験管の陽性の本数から、実験的に求められている「最確数表」を用いて菌数を算定する方法

【加工基準】・海水100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海域で採取されたものであるか、又はそれ以外の海域で採取されたものであって100ml当たり大腸菌群最確数が70以下の海水又は塩分濃度3%の人工塩水を用いたもの。

【保存基準】・10℃以下で保存、生食用冷凍かきは-15℃以下で保存する。

- ・清潔で衛生的な容器に入れるかあるいは包装する。

**生カキはノロウイルス食中毒の原因となりますが、ノロウイルスについての成分規格はありません。ただし、生産地では自主的にノロウイルス検査を実施して、検出した場合は生食用としては出荷せず、加熱調理用として販売するようです。

文責：笹井 勉 食品衛生アドバイザー（元墨田区食品衛生監視員）

ホームページ：食の安全と公衆衛生 主宰 <http://www.saturn.dti.ne.jp/~sasai/>