関係営業者 各位

岡山市保健所長 中瀬克己 (公 印 省 略)

食肉の生食による食中毒の防止について

このたび、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、焼肉店で食肉を生食した小児等4名が死亡、多くの重症者が確認されています。調査の結果、焼肉チェーン店において、ユッケ等食肉の生食をしていたことが判明しております。

つきましては、貴営業施設において、食肉の衛生管理を徹底するとともに、生食用 以外の食肉を生食用として提供することがないようよろしくお願いいたします。

なお、岡山市保健所では、厚生労働省から生食用食肉を取り扱う営業施設に対する 監視指導を緊急に実施するよう通知があったことを受け、飲食店等に対して、緊急立 ち入りを実施し、取り扱い状況等の確認を行いますのでご了知おきいただきますよう よろしくお願いいたします。

参考資料

- ・生食用食肉等の安全性確保について
- ・飲食店における腸管出血性大腸菌食中毒対策について

今後の情報について

岡山市ホームページの以下の URL で確認できます。

http://www.city.okayama.jp/hofuku/eisei/eisei_00295.html

岡山市ホームページ > くらしの情報 > 住まいと生活 > 食品衛生 > 食肉の生食による食中毒の防止について

お問い合わせ先

岡山市保健所衛生課食品衛生係 電話 086-803-1257

FAX 086-803-1757