

冷凍メンチカツによる腸管出血性大腸菌食中毒について（概要）

- 11月1日以降、タケフーズ株式会社（静岡県沼津市）が他社の委託により製造する冷凍メンチカツを原因とする腸管出血性大腸菌 O157 食中毒患者を確認（※11月21日時点の確定患者数 56名）。
- 11月16日、静岡県は製造施設の調査結果、発生原因及び再発防止対策を公表。発生原因を原材料に付着した O157 又はその O157 の製造室内での二次汚染と推測し、原材料の殺菌工程の設定、製造室内及び器具・機械の消毒の徹底、加熱の必要性及び調理方法の明記等を指導。

食中毒発生状況（平成 28 年 11 月 24 日時点）

原因食品名	販売者 ／提供者	患者数	自治体	回収状況
和牛・相模豚 メンチ 肉の石川	(株)肉の石川	53	神奈川県、横浜 市、藤沢市、相 模原市、川崎市、 千葉県	回収中
ジューシーメンチカツ	米久(株)	2	尼崎市、秋田県	回収中
ジューシー！牛タンごろ ごろメンチカツ	(株)オーイズ ミフーズ	1	広島市	提供中止