

食品の検査結果について（令和8年(2026年)3月）

(1)収去等検査

(試験検査機関:熊本市環境総合センター)

検体	検査項目	検体数	検査結果
冷凍食品	一般細菌数、大腸菌群、E.coli	4	全て適合
合計		4	

腸管出血性大腸菌 O157 の届出件数が例年より多く報告されています



厚生労働省からの情報によると、腸管出血性大腸菌 O157 感染症の届け出数が例年より多く、5月25日から6月5日の週にかけてさらに増加している状況が確認されています。(なお、本情報は全国的な発生動向を示すものであり、熊本市内の発生状況を直接示すものではありません。)
このような状況を踏まえ、食肉の取扱いについて改めてご確認をお願いします。

■生食用食肉の取扱いについて

生食用食肉は、食品衛生法に基づき、専用の設備及び厳格な加工基準を満たしたもののみ提供が認められています。一般の食肉については、生食用として提供することができません。

■生食用以外の食肉の取扱いについて

- ・ 腸管出血性大腸菌は、少量でも感染し、重篤な症状を引き起こすことがあります。
- ・ 食肉の保管、取扱い、調理にあたっては、以下のような衛生管理を徹底してください。

- 中心部まで十分に加熱（75℃1分間以上、または63℃30分以上など）
- 生肉と加熱済み食品を区分して保管する(交差汚染の防止)
- 器具や容器は生肉専用のものを使用し、使用後は十分に洗浄・消毒する
- 生肉の取扱い前後は手洗いを徹底する
- 冷蔵庫内では、肉のドリップが他の原材料にかからないよう衛生的に保管する

- ・ 食肉の販売や提供の際には、「生で食べられる」と誤認させる表示や説明は行わないでください。

熊本市保健所 食品保健課