

東京都 TOKYO METROPOLITAN GOVERNMENT	(特設局)	(特設局)
報道発表資料	2016年11月28日 福祉保健局	

トップページ > 都政情報 > 報道発表 > これまでの報道発表 > 報道発表／平成28(2016)年 > 11月 > 腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生

賞味期限	2017年2月17日、2017年2月26日、2017年4月12日	2016年12月26日以前の商品
製造者等	<p>(販売者) 株式会社肉の石川 NIT 神奈川県平塚市西真土1-3-8 泰平ビル3階</p>	<p>(製造者) タケフーズ株式会社 静岡県沼津市大諏訪524 (販売元) 米久株式会社 静岡県沼津市岡宮寺林1259番地</p>

都民のみなさまへ

- › 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）
- › 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と確認しましょう。
- › 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。
- › 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。
- › 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と確認しましょう。
- › 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、食べずに購入店舗等に返品してください。
- › 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。

※別添 [腸管出血性大腸菌O157の特徴について \(PDF: 109KB\)](#)

