

報道関係者 各位

平成21年9月10日  
医薬食品局食品安全部監視安全課  
食中毒被害情報管理室  
(担当・内線) 室長 熊谷 (4238)  
田中(誠) (4239)  
(代表電話) 03(5253)1111  
(直通電話) 03(3595)2337  
(F A X) 03(3503)7964

### 腸管出血性大腸菌O157食中毒の発生について（第4報）

別添のとおり、愛媛県及び埼玉県の管轄する飲食チェーン店（屋号：ペッパーランチ）において、腸管出血性大腸菌O157食中毒患者が発生したとの報告がありましたのでお知らせします。

（参考）

（株）ペッパーフードサービス（本社：東京都墨田区）の飲食チェーン店ペッパーランチにおける腸管出血性大腸菌O157食中毒発生状況（平成21年9月10日現在）

都道府県等	公表日	発生日月日※	原因施設	患者数
山口県	平成21年9月5日	平成21年8月26日	佐波川SA上り店	4名
奈良県	平成21年9月7日	平成21年8月26日	奈良アルル店	2名
京都府	平成21年9月7日	平成21年8月24日	伏高の原ショッピングセンター店	3名
神戸市	平成21年9月7日	平成21年8月29日	イオン神戸北店	3名
奈良県	平成21年9月8日	平成21年8月26日	イオン奈良登美ヶ丘店	2名
愛媛県	平成21年9月10日	平成21年8月28日	エミフルMASAKI店	1名
埼玉県	平成21年9月10日	平成21年8月18日	イオン羽生ショッピングセンター内3F	1名

※初めに患者の症状が確認された日

厚生労働省食品安全情報ホームページ（更新情報掲載）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

プレスリリース

保健福祉部健康衛生局薬務衛生課

(Tel. 089-912-2395)

平成21年9月10日(木)

食中毒の発生及び行政処分について

1 概要

9月2日(水)11時頃、伊予郡松前町内の医療機関から松山保健所へ、腸管出血性大腸菌O157感染症患者の発生の届出があった。同保健所で調査したところ、患者は8月26日(水)に松前町内の飲食店「ペッパーランチ(エミフルMASAKI)」で「角切りステーキ」を喫食しており、28日(金)に下痢(血便)、腹痛の症状を呈し、9月2日にO157感染症と診断された。

また、患者のO157菌株の遺伝子検査を国立感染症研究所に依頼していたところ、本日までに山口県のペッパーランチ系列店を利用して発症した広島県及び広島市のO157患者と遺伝子型が一致したことから、本件を松前町内の同飲食店が8月26日に提供した食事を介して発生した食中毒と断定した。

このため、同保健所は、食品衛生法に基づき、同飲食店を9月10日(木)から11日(金)まで2日間の営業停止処分するとともに、食品の衛生的取扱いの徹底について文書で指導した。

なお、患者は回復している。

2 発生状況(9月10日 10時00分現在)

- (1) 発生日時 8月28日(金)11時00分
- (2) 喫食日時 8月26日(水)12時00分頃
- (3) 発症者数 1人(男1人)(年令9歳)
- (4) 受診者数 1人(男1人)(年令9歳)

(医療機関:松前町1)

- (5) 入院者数 なし

- (6) 主な症状 下痢(血便)、腹痛

- (7) 原因施設 

屋号:ペッパーランチ(飲食店営業)
営業者:有限会社ダイワフーズ
代表取締役 竹田 富隆(たけだ とみたか)
所在地:伊予郡松前町大字筒井850番地

- (8) 原因食品 角切りステーキ(推定)

- (9) 病因物質 腸管出血性大腸菌O157

- (10) 行政処分 松山保健所が食品衛生法に基づき9月10日(木)から11日(金)まで2日間の営業停止処分

## <報道発表資料>

E-mail: a3420@pref.saitama.lg.jp

平成21年9月10日

### 食中毒事件の発生について

山口県、奈良県、愛媛県において発生した腸管出血性大腸菌O157食中毒事件に関連した患者が発生しましたのでお知らせします。

#### 1 探知

8月28日、熊谷市内の医療機関から熊谷保健所に腸管出血性大腸菌O157感染者の発生の届出があった。同保健所では、O157患者についての2週間の喫食遡り調査等、原因究明等の調査を実施した。

#### 2 調査結果

熊谷保健所及び加須保健所等の調査で次のことが判明した。

- (1) 平成21年8月15日の昼食として、山口県等と同じペッパーランチの系列店である県内の飲食店を利用していた。
- (2) 患者が喫食したメニューは角切りステーキであった。
- (3) 衛生研究所においてO157の検査を実施し、検査結果を国立感染症研究所と精査したところ、本日、県内の患者1名から検出されたO157のDNAパターンが山口県及び奈良県（一部）のO157患者のものと一致したことが確認された。

#### (4) 患者の状況（9月10日12時現在）

ア 患者： 1名

（女1名 年齢5歳）

患者は快復している。

イ 喫食日：平成21年8月15日

ウ 発症年月日：平成21年8月18日

エ 主症状：おう吐、腹痛、下痢（血便）

### 3 行政処分

調査結果から、加須保健所は以下の飲食店を原因とする食中毒事件と判断し、本日、営業者に対して行政処分を行った。

- (1) 営業者：株式会社アメリカヤコーポレーション 代表取締役 福田 高明
- (2) 施設の名称：イオン羽生ショッピングセンター内3F ペッパーランチ
- (3) 違反内容：食品衛生法第6条違反
- (4) 行政処分の内容：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令  
処分年月日 平成21年9月10日  
営業停止3日間 平成21年9月10日～9月12日
- (5) 病因物質：腸管出血性大腸菌O157
- (6) 原因食品：8月15日に調理、提供された角切りステーキ（推定）

### 4 指導内容

保健所では、食中毒の再発防止を目的として、営業者に対して、施設の消毒を指導するとともに、営業停止期間中に調理従事者に対する衛生教育等を行う。

## ■ 参考情報

### 腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があります。これらを総称して病原性大腸菌（または下痢原性大腸菌）といい、腸管病原性大腸菌等の4つのタイプに分類されます。

#### 1 病原性大腸菌の種類と多頻度の血清群

- (1) 腸管病原性大腸菌（EPEC）：026.055.086.0111.0114.0119.0125.0126.
- (2) 毒素原性大腸菌（ETEC）：06.08.015.025.027.063.
- (3) 腸管侵入性大腸菌（EIEC）：028.0112.0124.0136.0143.0144.0152.0164
- (4) 腸管出血性大腸菌（EHEC）：0157

#### 2 症状

潜伏時間はEPECおよびETECが12～72時間、EIECが1～5日、EHECが5～10日です。下痢、腹痛、発熱（38℃～40℃）、嘔吐、頭痛などが主な症状となります。特にETECはエンテロトキシンにより、水様性の下痢を起こすことがあります。

す。また、EHECはベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こすことがあります。

### 3 予防対策

- (1) 手をよく洗い、消毒をする。
- (2) 調理の際は、食品の中心部まで十分に加熱する。
- (3) 調理した食品は速やかに食べる。
- (4) 汚染された食材からの二次汚染を防止するために、使用した調理器具はよく洗浄・消毒をする。
- (5) 食品関係従事者は、二次汚染防止及び健康管理の一貫として定期的に検便を行う。

埼玉県の食中毒発生状況（本日の件を含む）

※さいたま市、川越市を除く

	件数	患者数	死者数
平成21年4月1日～平成21年9月10日現在	10	46	0
平成20年度（4月1日～9月10日）	12	208	0

※ 食中毒の原因となる病因物質に関する情報は、県のホームページに掲載しています。

[http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan\\_shoku/chudoku/byouinbussitu.html](http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan_shoku/chudoku/byouinbussitu.html)