

報道関係者 各位

平成21年9月11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5報)

別添のとおり、大阪府、大阪市、高松市、新潟県、広島市及び東京都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11日18：30現在）

都道府県等	公表日	発生年月日※	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	イオン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
大阪府	平成21年9月10日	平成21年8月29日	アリオ八尾店	2名
大阪市	平成21年9月11日	平成21年8月26日	イオンモール鶴見リーファ店	1名
高松市	平成21年9月11日	平成21年8月31日	ゆめタウン高松店	1名
新潟県	平成21年9月11日	平成21年8月20日	リバーサイド千秋店	1名
広島市	平成21年9月11日	平成21年8月28日	フジグラン緑井店	1名
東京都	平成21年9月11日	平成21年8月16日	イオンモールむさし村山ミュー店	1名

※初めの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>

健康医療部食の安全推進課  
担当:安部、山出  
内線:2563、2567  
直通:6944-6703

## 食中毒の発生について

下記のとおり、食中毒が発生し、本日、八尾保健所が原因施設に対し処分を行いましたので、お知らせします。

## 記

1	発生情報 (探知)	○9月7日(月)、奈良市保健所から「奈良市で発生したO157患者を調査したところ、8月26日(水)に八尾市内のペッパーランチ アリオ八尾店を利用していることが判明した。」との通報があった。 ○奈良市は奈良県に患者の菌を搬送し、奈良県は発症者の便から検出された菌を遺伝子解析し、9月10日に他自治体で発生したペッパーランチによる食中毒の患者便から分離した菌と遺伝子型が一致したことを確認し、大阪府に通報した。 ○同日、診察した医師から奈良市に食中毒発生届が出された。
2	府の対応	○9月7日、八尾保健所は通報を受け、直ちに調査を開始し、当該飲食店の営業者から調理状況や苦情の有無を聴取した。 ○8日、八尾保健所は当該飲食店の施設のふきとり検査を府立公衆衛生研究所に搬入し、検査を依頼した。(7検体検査結果:O157全て陰性) ○9日、10日、八尾保健所は当該施設の従業員検便9検体を府立公衆衛生研究所に搬入し、検査を依頼した。(従業員検便:検査中) ○10日、奈良市の患者調査結果及び、奈良県の遺伝子解析結果を受け、八尾保健所は、当該飲食店が8月26日に提供した食事を原因とする食中毒であると断定した。
3	発症者の 状況(奈良 市調査)	1)発症日 : 8月29日 2)調査済数 : 2名 3)発症者数 : 2名[うち男性1名(7歳)、女性1名(2歳)] 4)受診者数 : 2名 5)入院者数 : なし ※患者はいずれも快復している。 6)主症状 : 腹痛、下痢
4	原因施設	営業所所在地 : 八尾市光町2-3 屋 号 : ペッパーランチ アリオ八尾店 営 業 者 : 株式会社プライムウィル 代表取締役社長 加藤 文美(カトウ アヤミ) 業 種 : 飲食店営業
5	原因食品	上記飲食店が8月26日に提供した角切りステーキ
6	病因物質	腸管出血性大腸菌O157
7	措置内容	八尾保健所は、本日、上記飲食店に対し9月11日の1日間の営業停止を命じた。 なお、当該飲食店は、9月7日(月)から営業を自粛している。

※ ペッパーランチは大阪府管内に4店舗(豊中市、守口市、八尾市、泉南市、)あり、食品の取扱い等を指導すると共に、各店舗における苦情等については随時調査している。なお、各店舗ともに9月7日から営業を自粛している。

※ 腸管出血性大腸菌O157について:牛などの動物の腸管内に常在し、体内でペロ毒素を産生、少量の菌でも発症する。潜伏期間は3~8日と長く、腹痛や下痢が主症状である。HUS(溶血性尿毒症症候群)を併発する場合がある。

予防方法:食肉は中心までしっかり加熱(目安は75℃1分)して喫食すること。また、人から人への感染や調理器具等を介しての二次感染も起こり得るため、手指等の洗浄・消毒の徹底が重要。

報道発表資料 飲食店チェーン店における腸管出血性大腸菌O157 食中毒  
の発生について(鶴見区)

問合せ先：健康福祉局 健康推進部 生活衛生担当 (06-6208-9991)

平成 21 年 9 月 11 日 14 時発表

平成 21 年 9 月 3 日 13 時 20 分頃、東大阪市保健所から「9 月 2 日、東大阪市内の医療機関より腸管出血性大腸菌O157（以下、O157 という）感染症患者発生の届出があった。調査したところ、患者は 8 月 26 日夜中から早朝にかけて腹痛、下痢を呈し、8 月 28 日に同医療機関を受診していた。また、外食の一つとして 8 月 22 日の夕食に家族と『ペッパーランチ イオンモール鶴見リーファ店』を利用し、角切りステーキを喫食しているため、同施設に対する同様の届出の有無などについて調査願いたい。なお、他の家族は健康であった。」との通報が本市にありました。

大阪市保健所東部生活衛生監視事務所が調査したところ、8 月 22 日、当該施設では当該患者家族等の 5 名を含め 214 名の利用客があり、角切りステーキは 58 食提供され、他に同様の症状を呈する者の届出は確認されませんでした。

しかし、奈良県、山口県内のペッパーランチ系列店において、同様の届出があるとの情報を両県から入手したため、当該施設で保管されていた食材（角切りステーキ肉、いんげんくいずれも 8 月 22 日提供分とは別ロット）及び施設のふきとりの検査を行いました。いずれの検体からも O157 は検出されませんでした。

その後、当該患者から検出された O157 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、本日までに既に食中毒の原因施設と断定されている奈良県及び埼玉県内のペッパーランチ系列店を利用した患者から検出された O157 と同一感染源と判断できる結果が得られたことから、『ペッパーランチ イオンモール鶴見リーファ店』を本件の原因施設と断定し、9 月 11 日 1 日間の営業停止を命じました。

【調査概要】

発症者数	1名〔女：1名（7歳、小学2年生）東大阪市在住〕（入院なし） ※ 患者はすでに回復している。
主症状	腹痛、下痢（血便）
原因施設	名称：ペッパーランチ イオンモール鶴見リーファ店 所在地：大阪市鶴見区鶴見4-17-1 営業者：株式会社プライムウィル 代表取締役 <sup>かとう</sup> 加藤 <sup>あやみ</sup> 文美 業種：飲食店営業
原因食品	角切りステーキ （角切りステーキ、もやし、いんげん、コインキャロット、ご飯）
病因物質	腸管出血性大腸菌O157
検査状況	患者検便：腸管出血性大腸菌O157（VT1、VT2）検出（医療機関で実施） 調理場のふきとり：腸管出血性大腸菌O157 検出せず 食材（角切りステーキ肉、いんげん）：腸管出血性大腸菌O157 検出せず
参考	本年の食中毒（9月10日現在） 16件 197名（本件を含まず） 昨年 <small>の</small> 食中毒（9月10日現在） 29件 285名

緊急

平成 21 年 9 月 11 日  
高松市保健所生活衛生課  
担当 西岡・井上  
(電話 8 3 9 - 2 8 6 5)

## 食中毒が発生

### 1 概要

平成 21 年 9 月 4 日 (金), 木田郡内の医療機関から, 本市保健所に腸管出血性大腸菌 O 1 5 7 感染症患者の発生の届出があった。

本市保健所で調査したところ, 患者は 8 月 26 日 (水) に高松市内の飲食店「ペッパーランチ」で「ランチステーキ」を喫食しており, 31 日 (月) から腹痛, 嘔吐, 下痢の症状を呈し, 9 月 4 日に O 1 5 7 感染症と診断された。

また, 患者の O 1 5 7 菌株の遺伝子解析を県環境保健研究センターに依頼したところ, 本日, 「ペッパーランチ」を利用して発症した埼玉県, 奈良県, 広島県, 愛媛県などの O 1 5 7 患者と遺伝子型が一致したことから, 食事を提供した「ペッパーランチ」を原因施設とする食中毒と断定した。

これにより, 9 月 11 日 (金) から 13 日 (日) まで 3 日間の飲食店営業の停止処分とした。

なお, 患者は回復に向かっている。

2 摂食者数 1 名 (20 歳代女性)

3 有症者数 1 名

4 原因施設 所在地 高松市三条町 608-1 (ゆめタウン高松 2 階)  
施設名 ペッパーランチ  
経営者 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)

5 献立内容 ランチステーキ  
サイコロステーキ (角切りステーキ), もやし, いんげん, にんじん, 目玉焼き  
ごはん, ウーロン茶

6 検 体 調理器具等のふき取り (まな板, 冷蔵庫の取っ手など 10 検体)  
有症者菌株 (1 検体)  
従事者便 (4 検体)  
検査機関 県環境保健研究センター, 高松市保健所

7 原因食品 サイコロステーキ (角切りステーキ)

8 病因物質 腸管出血性大腸菌 O 1 5 7

9 行政処分 平成 21 年 9 月 11 日 (金) から 13 日 (日) までの 3 日間の飲食店営業の停止処分

### 10 参考事項

今年の食中毒発生件数 (今回を除く) 8 件 136 名 (うち死者 0 名, 香川県全体では 15 件 238 名)

昨年の食中毒発生件数 7 件 115 名 (うち死者 0 名, 香川県全体では 13 件 159 名)

発生概要	平成 21 年 8 月下旬に腸管出血性大腸菌 O157 感染症の発生届けが柏崎地域振興局健康福祉部にあった。 9 月 7 日に当該患者家族から同部へ、「8 月 15 日に患者が「ペッパーランチ リバーサイド千秋店」で食事をした」旨の申し出があった。 当県の患者から分離した O157 菌株を国立感染症研究所が遺伝子解析をしたところ、全国的に散発している飲食店チェーン(ペッパーランチ)による食中毒事件患者と、同一感染源であることが本日、判明した。 患者が利用した施設を所管する長岡地域振興局健康福祉環境部は、患者便から腸管出血性大腸菌 O157 が検出され、飲食チェーン店(ペッパーランチ)による食中毒患者と同一感染源であったこと、医師から食中毒の届出があったことから、当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。 なお、患者は既に回復している。	
	患者数	1 人(男性 10 歳未満(学童))
患者の状況	治療を受けた者	1 人
	入院した者	0 人
	症状	腹痛、水様性下痢、血便
	原因施設	
原因施設	名称	「ペッパーランチ リバーサイド千秋店」
	営業者	株式会社 キタカタ 代表取締役社長 坂井 貴之 (さかい たかゆき)
	所在地	長岡市千秋 2-278
	業種	飲食店営業(一般食堂)
原因食事	「ペッパーランチ リバーサイド千秋店」が 8 月 15 日に提供した食事(メニュー名:角切りステーキ(推定)) 同一メニュー数(8 月 15 日)は、64 食	
	原因物質	腸管出血性大腸菌 O157
検査	検査検体	患者便
	検査項目	細菌、遺伝子解析
行政措置	長岡地域振興局健康福祉環境部は営業施設に対して次の措置を実施。 ・営業停止処分 9 月 12 日から 13 日(2 日間) (9 月 7 日から 11 日まで 5 日間 営業自粛) ・調理施設の清掃、設備及び器具の洗浄消毒を指示。 ・調理従事者に対して衛生教育を実施。 ・営業再開前の施設等の衛生点検及び、従事者検便による健康管理状況の確認。	

備考 ・この食中毒の担当事務所  
長岡地域振興局健康福祉環境部  
・この記載事項に関する問い合わせ先  
新潟県福祉保健部生活衛生課食の安全・安心推進係  
直通 025-280-5205

■平成 21 年新潟県内食中毒発生状況(※本日発表分を含む)

	発生件数	患者数
9 月 11 日 現在	11 件	73 人
昨 年 同 期	11 件	587 人

【腸管出血性大腸菌 O157 とは】

(由来)

牛などの家畜が保菌している場合があります。

(原因となりやすい食品)

腸管出血性大腸菌 O157 に汚染された食肉や二次汚染を受けた食品が原因となります。

(症状)

下痢、腹痛等、まれに溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症することがあります。

(予防方法)

- ・ 食肉は十分に加熱してから食べる。食肉を生で食べることは避ける。
- ・ 調理器具は十分洗浄し、熱湯か塩素系消毒剤で消毒する。

本日の報道対応は午後 7 時までとさせていただきます。

広島市 別添5

情報提供日	平成21年9月11日
問い合わせ先	健康福祉局保健部食品保健課 (広島市保健所) 担当：北原、廣中 内線：80-230 電話：241-7434

食中毒事件の発生について

1 事件の概要

9月3日(木)、広島市内の医療機関から腸管出血性大腸菌感染症患者（O157：VT産生）の発生の届出があった。患者は、8月28日(金)に下痢（血便）を発症したため医療機関を受診し、9月3日(木)に便からO157（VT産生）が検出され、腸管出血性大腸菌感染症と診断された。

調査の結果、患者は8月21日(金)、「ペッパーランチ フジグラン緑井店」で「角切りステーキ」を喫食していることが判明した。

また、広島市衛生研究所で患者便から分離したO157菌株の遺伝子検査を行ったところ、山口県のペッパーランチ系列店を利用していたO157患者便から分離したO157菌株と遺伝子型が一致していたことが本日本判明したことから、当該施設が8月21日(金)に提供した食事を介して発生した食中毒と断定し、9月11日(金)、「ペッパーランチ フジグラン緑井店」を営業する「株式会社 ブライトン」に対して、営業の禁止を命令した。

2 患者の状況

- (1) 患者数 1名（女性）：入院なし
  - (2) 主症状 下痢（血便）
- なお、現在は回復している。

3 原因施設

- (1) 施設名 ペッパーランチ フジグラン緑井店
- (2) 営業の種類 飲食店営業
- (3) 営業所所在地 広島市安佐南区緑井一丁目5番2号
- (4) 営業者氏名 株式会社 ブライトン 代表取締役 山本 豊和

4 原因食品

8月21日(金)に提供した角切りステーキ

5 病因物質

腸管出血性大腸菌O157（VT1、VT2）

6 保健所の対応

- (1) 患者の発症状況及び喫食状況等の調査
- (2) 原因施設の立入調査・指導
- (3) 検体採取（検査機関：広島市衛生研究所）

検体名	検体数	検査結果
患者 菌 株	1	腸管出血性大腸菌 O157 (VT1、VT2)
調理 従 事 者 便	7	依頼中

- (4) 原因施設の営業禁止

**市民の皆さまへのよびかけ —食中毒予防のために—**

- ◆ トイレの後・調理をする前には、石けんと流水でしっかりと手を洗いましょう。
- ◆ 加熱調理は十分に行いましょう。腸管出血性大腸菌O157は75℃1分間で死滅します。
- ◆ レバーなど食肉の生食は避けましょう。
- ◆ 冷凍や冷蔵の必要な食品は、すぐに冷蔵庫などで保存し、早めに食べましょう。
- ◆ 肉や魚を扱った後は、まな板、包丁などの調理器具や手を十分に洗いましょう。
- ◆ 調理した食品は、室温に長時間置かず、すぐに食べるようにしましょう。

**食中毒の発生について**

～O157による食中毒～

「ペッパーランチ」関連の都内O157感染事例を食中毒と決定しましたので、お知らせします。

**【探知】**

平成 21 年 8 月 25 日（火）午前 10 時 29 分、武蔵村山市内の医療機関医師から多摩立川保健所に「腸管出血性大腸菌感染症発生届」の連絡が入った。

**【調査結果】**

多摩立川保健所は、探知後ただちに感染症と食中毒の両面から調査を開始した。

- ・ 患者は、8 月 14 日に武蔵村山市内のペッパーランチで、メガ角切りステーキ ライス付を喫食していた。
- ・ 患者は、8 月 16 日から発症していた。
- ・ 患者検便から検出されたO157の菌株を、すでに確認されている山口県、奈良県等のペッパーランチ関連の食中毒事件の患者検便の菌株の DNA パターンと比較するために、国立感染症研究所に提出した。

**【決定】**

多摩立川保健所は、下記の理由により、本件を当該飲食店で提供した食事を原因とする食中毒と断定した。

- ・ 国立感染症研究所において、患者の検便から検出されたO157の菌株を検査<sup>\*1</sup>した結果、山口県、奈良県等の菌株と DNA パターンが一致した。
- ・ 患者を診察した医師から食中毒の届出があった。

担当保健所	多摩立川保健所	
発症者関係	発 症 日 時	8 月 16 日 10 時 00 分から
	症 状	下痢、腹痛、発熱など
	発 症 場 所	自宅
	発 症 者 数	発症者総数 1 名 (内訳) 男： 0 名 (発症者の年齢： 歳) 女： 1 名 (発症者の年齢： 14 歳)
	入 院 患 者 数	0 名
	受 診 者 数	1 名 (男： 0 名、女： 1 名) すでに回復
原因食品	メガ角切りステーキ ライス付	
病因物質	腸管出血性大腸菌O157	
原因施設	屋 号	ペッパーランチ
	業 種	飲食店営業 (一般)
	営 業 者	株式会社 ヴィアン 代表取締役 高梨 一郎 (たかなし いちろう)
	営業所所在地	東京都武蔵村山市榎一丁目 1 番地の 3
	本社所在地	東京都港区芝浦二丁目 16 番 3 号
	連絡先電話番号	042-563-1129

措 置	上記施設は9月6日から営業を自粛しており、東京都は9月11日から3日間の営業停止の処分を行う予定である。
-----	--

[備 考]

メ ニ ュ ー	【8月14日】 メガ角切りステーキ ライス付
検 査 関 係	検査実施機関：東京都健康安全研究センター 9月11日現在 患者菌株 1検体 検査中（病院の検便で検出されたO157） 調理従事者ふん便 11検体 5検体は陰性、6検体は検査中 拭き取り検体 9検体 陰性

※1 患者菌株を、国立感染症研究所に提出し、すでに確認されている山口県、奈良県等の患者菌株とともにパルスフィールドゲル電気泳動（PFGE）<sup>※2</sup>によるDNA解析を行った。

※2 パルスフィールドゲル電気泳動（Pulsed Field Gel Electrophoresis：PFGE）とは微生物のDNAを解析する検査法のひとつで、ゲル電気泳動によりDNA断片をバンド状に分離する。DNAパターンの識別を行うことで、感染症の感染経路を推定することができる。

（参 考）東京都における食中毒発生状況（ただし本事件は含まない）

	発生件数	患者数	死亡者数
本年1月1日～9月9日まで	64件	971名	0名
（昨年同期）	（72件）	（830名）	（0名）
本年9月中（9日まで）	0件	0名	0名
（昨年同期）	（1件）	（9名）	（0名）

問い合わせ先  
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課  
電話 03-5320-4410・4402・4405（ダイヤル）  
（内線）34-350・353・382 山下、土谷、服部

## ★腸管出血性大腸菌O157の特徴について

### (1) 症状

潜伏期間は平均3～5日で、症状は激しい腹痛で始まり、数時間後に水様下痢を起こすことが多く、1～2日後に血性下痢(下血)がみられる。また、溶血性尿毒症症候群(HUS※)や、脳障害を併発することがある。

※HUSとは

溶血性貧血、血小板減少、急性腎機能障害などの症状を特徴とする急性腎不全で、その多くがペロ毒素と密接に関連するものである。



### (2) 毒素等

本菌はペロ毒素(※)を産生し、出血性の大腸炎を起こす。感染しても健康な成人では無症状であったり、単なる下痢であることがほとんどであるが、乳幼児や小児、基礎疾患を有する高齢者では重症化することがある。

※ペロ毒素とは

腸管出血性大腸菌が細胞内で産生し、菌体外に分泌する毒素で、VT1とVT2の2種類があり、菌株によっては両方、または一方を産生する。

### (3) 原因食品

腸管出血性大腸菌O157は、牛などの家畜が保菌している場合があり、これらの糞便に汚染された食肉からの二次汚染により、あらゆる食品が原因となる可能性がある。最近では牛の生レバーや焼肉が原因食品となった事例がある。また、集団発生例では、給食や飲用水によるものも多く見られる。

### 予防のポイント

1. 生野菜などはよく洗い、**食肉は中心部まで十分加熱してから食べる**こと。
2. 加熱調理済の食品が二次汚染を受けないよう、調理器具は十分に必ずよく洗う。できれば、熱湯又は塩素系消毒剤で消毒すること。
3. 調理や食事の前には必ず石けんで手を洗うこと。
4. 発症した患者の糞便に汚染された下着等は別に洗うなど、取扱いに注意すること。

## ★食中毒予防

食中毒を予防するためには、三原則(菌を付けない、増やさない、やっつける)を基本とした取り組みが重要です。