

報道関係者 各位

平成21年9月13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（ペッパーランチ）
（第7報）

別添1及び2のとおり、兵庫県及び長野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旨が公表されたのでお知らせします。

また、ペッパーランチが使用していた牛肉成型肉「和牛入りサイコロステーキ」を出荷した食肉加工施設を管轄する岐阜県から、施設が保管していた保存品の一部から腸管出血性大腸菌O157を検出し、食中毒患者から分離された菌株と遺伝子パターンが一致した旨が公表（別添3）され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13日17:00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
前橋市	平成21年9月12日	平成21年8月19日	けやきウォーク前橋内2F	1名
兵庫県	平成21年9月12日	平成21年9月2日	イトーヨーカドー明石店	1名
長野県	平成21年9月13日	平成21年8月25日	松本渚店	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>

記者発表（資料配布）				
月/日 (曜)	担当課（室） (課 名)	電 話	発表者名 (担当係長名)	その他の配付先
9/12 (土)	生活衛生課 食品安全官 (食品衛生係)	内線3272 078-362-3257 (直 通)	友久 健二 (源田 健)	東播磨県民局 明石健康福祉事務所 (保健所) 食品薬務衛生課 078-917-1130

食中毒の発生について

(概要)

平成21年9月5日（土）、加古川市内の医師から加古川健康福祉事務所に、腸管出血性大腸菌O157感染症患者発生届が提出され、同健康福祉事務所が患者の調査をしたところ、8月28日（金）に、明石市内の飲食店「ペッパーランチ イトーヨーカドー明石店」を利用し、角切りステーキを喫食していたことが判明した。

当該飲食店を管轄する明石健康福祉事務所が施設の調査を実施するとともに、患者の検便から検出したO157菌株の遺伝子解析を国立感染症研究所に依頼していたところ、本日、埼玉県、奈良県等において当該施設系列店を利用した腸管出血性大腸菌O157食中毒患者から検出した菌株と遺伝子型が一致することが確認された。

また本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、施設を管轄する明石健康福祉事務所は、同施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し、同施設に対して9月12日（土）から14日（月）まで3日間の営業停止を命じた。

なお、患者は既に回復している。

- 1 発生年月日（初発） 平成21年9月2日（水）12:00
- 2 利用者数 8月28日（金） 74名
- 3 有症者数 1名（入院0名）
女性（18歳）
加古川市
- 4 死亡者数 0名
- 5 主な症状 下痢、腹痛
- 6 原因食品 角切りステーキ
(角切りステーキ、ライス、サラダ)
- 7 原因施設 <施設所在地> あかししふたみちようにしふたみきまえ 明石市二見町西二見駅前1-18
<施設名> ペッパーランチ イトーヨーカドー明石店
<業 種> 飲食店営業
<営 業 者> 株式会社ベンチャー・ドウ
代表取締役 なかしま じゅんいち 中島 純一
- 8 摂取場所 原因施設に同じ
- 9 病因物質 腸管出血性大腸菌O157

10 潜伏時間 113時間

11 措置

(1) 営業停止命令 平成21年9月12日(土)から14日(月)(3日間)

なお、当該施設は、9月7日(月)から営業を自粛している。

(2) 検査等 検便 有症者及びその家族 4検体

検便 調理従事者 8検体

施設ふきとり 4検体

器具ふきとり 2検体

なお、医療機関が実施した有症者1名の検便から腸管出血性大腸菌O157が検出された。

(3) その他 原因施設の清掃、器具、容器の洗浄、消毒の徹底を指導。

調理従事者に対する衛生教育の実施。

報道機関の皆様へ

※腸管出血性大腸菌 O157 食中毒について、貴機関を通じて下記の注意事項の啓発にご協力下さい。

(県民の皆様へ)

1 腸管出血性大腸菌感染症の特徴

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、人に下痢などを起こすものがあり、病原大腸菌と呼ばれています。

その中には、ペロ毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。代表的なO157の他にO26やO111等が知られています。

★ 非常に少ない菌数で感染するため、感染力が強い。

★ 大腸で増殖するときに毒素を産出する。

★ 2～14日と潜伏期間が長い。

2 主な症状

★ 激しい腹痛と水様性下痢

★ 血便(鮮血便)

★ 発熱、吐き気、嘔吐等を併発する場合もある。

3 感染経路

★ 菌に汚染された飲食物を食べる。

★ 患者の糞便で汚染されたものを口にする。

4 予防

★ 生肉・生レバー・ユッケは要注意。特に乳幼児やお年寄りなどの抵抗力の弱い人は、生食を控えてください。

★ 食品は内部まで十分に加熱して食べましょう。(中心温度が75℃、1分以上)

★ 焼き肉、バーベキュー、すき焼きの時、生肉を触る箸と食事用の箸は別にしましょう。

★ 調理前後、食事前、用便後は必ず石けんで手をよく洗いましょう。

★ 赤ちゃんに下痢が見られるときは、オムツを替えた後、沐浴した後など、こまめに石けんで手を洗うようにしましょう。

※ この記者発表に対するご質問は、本日20時30分までにお問い合わせいたします。

松本保健所管内の飲食店で腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒が発生しました

本日、松本保健所は、松本市内の飲食店「ペッパーランチ 松本渚店」を食中毒の原因施設と断定し、この施設に対し平成 21 年 9 月 13 日から 9 月 14 日までの 2 日間、営業停止を命じました。

患者は 1 名で、医療機関からの腸管出血性大腸菌 O157 感染症の発生届けにより保健所が調査したところ、この施設が提供した食事を食べていました。

なお、患者は回復しています。

【事件の探知】

平成 21 年 8 月 31 日、松本保健所に松本市内の医療機関から、腸管出血性大腸菌 O157 感染症の発生届けがありました

【松本保健所による調査結果概要】

- 患者は、8 月 22 日にこの飲食店の「角切りステーキ」を食べていました。
- 患者は、8 月 25 日から下痢、腹痛、発熱、嘔吐等の症状を示していました。
- 患者の便から検出された O157 の菌株を国立感染症研究所で検査したところ、すでに確認されている奈良県等の同系列店の食中毒患者便の菌株の DNA パターンと一致しました。
- 患者を診察した医師から、食中毒の届出がありました。
- これらのことから、松本保健所はこの施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

担当保健所	松本保健所	
患者関係	発症日時	8 月 25 日 午後 0 時 30 分頃から
	患者症状	下痢、腹痛、発熱、嘔吐など
	患者所在地	松本市
	患者数	1 名 (男性、20 歳代)
	入院患者数	なし
	受診医療機関数	1 か所
原因食品	飲食店の食事 (角切りステーキ) (推定)	
原因物質	腸管出血性大腸菌 O157	
原因施設	施設名 ペッパーランチ 松本渚店 営業所所在地 松本市渚 1-7-1 営業者氏名 株式会社玉滝 <small>おうたき</small> 代表取締役 <small>ながせ かんじ</small> 永瀬 完治 営業許可業種 飲食店営業 (一般食堂、仕出し屋)	
措置	平成 21 年 9 月 13 日から 9 月 14 日まで 2 日間の営業停止 (この施設は 9 月 7 日から営業を自粛しています。)	

[参 考]

患者へ提供されたメニュー	角切りステーキ(角切りステーキ、もやし、インゲン、ニンジン、ライス)
検査結果	<ul style="list-style-type: none"> ◆患者便から腸管出血性大腸菌O157 (VT 1、VT 2) 検出 (医療機関で実施) ◆患者便から検出されたO157 菌株と奈良県等の食中毒患者便から検出されたO157 菌株のDNAパターンが一致 (国立感染症研究所で実施) ◆調理従事者便、施設の拭き取り検体から腸管出血性大腸菌O157 不検出 (松本保健所で実施)

[参 考] 長野県内 (長野市含む) における食中毒発生状況 (本件含む)

平成 21 年度食中毒発生状況	5 件	92 名
前 年 度 同 期	12 件	580 名

[参 考]

長野県内 (長野市含む) における腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒発生状況 (本件含む)

平成 21 年度食中毒発生状況	1 件	1 名
前 年 度 (20 年度) 同 期	0 件	0 名
平成 20 年度食中毒発生状況	0 件	0 名

==腸管出血性大腸菌による食中毒==

[特 徴]

腸管出血性大腸菌は、主に牛や羊など反芻動物の腸管内に生息しています。レバ刺しやユッケなどの食肉の生食あるいは加熱不十分で提供されたひき肉料理などが、原因食品となるケースが多くあります。また、牛の糞便に汚染された川や湖で感染することやふれあい牧場などで動物から直接ヒトへ感染することもあります。

熱に弱く、75℃、1分間の加熱で死滅しますが、感染力が強く、50 個程度の菌量で食中毒を起こすことがあります。

[症 状]

潜伏期間は、2～7日 (平均3～5日) と長く、下痢、腹痛、発熱などの症状が現れますが、重症化すると、激しい腹痛と血便を主症状とする出血性大腸炎を発症し、まれに溶血性貧血や溶血性尿毒症候群 (HUS) などを併発します。幼児や高齢者など体の抵抗力が弱い方は、重篤な症状となることがありますので、特に注意が必要です。

[予防方法]

トイレの後、調理の前、調理中、食事の前は、石けんでよく手を洗いましょう。

腸管出血性大腸菌に対して感受性の高い幼児や高齢者には、レバ刺しやユッケなど感染源となる可能性が高い食材は避けましょう。また、焼肉などの場合は、生肉用の取り箸と食べるための箸を使い分けて、肉の中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

生肉を扱ったまな板、包丁などは菌が付いている可能性があり、きちんと洗浄・消毒しないと他の食品を汚染してしまうことがあります。これらの生肉を扱った調理器具等は必ず洗剤でよく洗ってから、熱湯や塩素系の漂白剤などで消毒してください。

松本保健所 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (次長)大沢千尋 (課長)斉藤富士雄 (担当)荒井直人
 電話:0263-40-1942(直通)
 0263-47-7800(内線 2151)
 FAX:0263-47-9293
 E-mail:matsuho-shokusei@pref.nagano.jp

衛生部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)和田啓子 (担当)高木正明 藤井まや
 電話:026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2658)
 FAX:026-232-7288
 E-mail:shokusei@pref.nagano.jp



インターネットでの情報提供	
掲載予定日	平成21年9月14日

平成21年9月13日 県政記者クラブ配布資料		
所管課	担当者氏名	電話番号
生活衛生課	岩田 康夫	058-272-1111 (内線2564) 058-272-8280 (直通)

大垣食肉供給センター協同組合に対する行政処分について

このたび、下記のとおり大垣食肉供給センター協同組合に対し、本日付で食品衛生法に基づき回収命令等を行った。

記

1 経緯

- ・(株)ペッパーフードサービス(本社:東京都墨田区)が運営する飲食チェーン「ペッパーランチ」で、O157による食中毒が発生した。
- ・9月3日、この食中毒の原因が大垣食肉供給センター協同組合が加工した牛肉成型肉「和牛入りサイコロステーキ」と推定された。
- ・直ちに(9月3日)、本県は、食品衛生法に基づき、大垣食肉供給センター協同組合への立入調査及び細菌検査等を行った。
- ・当該「和牛入りサイコロステーキ」は、(株)ペッパーフードサービスのみに出荷されていることが判明し、9月4日の午後から、消費者に対する提供を取り止めるとともに、原因と推定される当該品の回収を開始した。
- ・9月12日、当該品の保存品から検出したO157と食中毒患者から検出された菌株とDNAパターンが一致した。
- ・9月13日、同組合に対し、改めて、食品衛生法に基づく回収を命じた。

2 検査等の結果概要

(1) O157検査の結果

- ・平成21年8月3日加工の保存品からO157が検出された。
- ・この菌株について、国立感染症研究所で遺伝子解析を実施した結果、食中毒患者から検出された菌株とDNAパターンが一致した。
- ・8月3日以外に加工された「和牛入りサイコロステーキ」(加工日:8月1日・2日・4日・5日・6日・7日・9日・10日)からは、O157は検出されなかった。
- ・この食品の加工に関わった加工機器、コンベアライン、冷蔵庫ドア等10ヶ所及び加工従事者(16人)からもO157は検出されなかった。

(2) 施設調査の結果

- ・加工施設における食品の取扱いや加工ラインの洗浄・消毒など管理上の不備は特に認められなかった。
- ・「和牛入りサイコロステーキ」が梱包された段ボール箱には、食品衛生法に基づく適正な表示がなされていた。

3 行政処分等

(1) 回収命令

① 命令の概要

- ・平成21年8月3日に加工した「和牛入りサイコロステーキ」が、食品衛生法第6条第3号の規定に違反する食品であるとし、同法第54条の規定に基づき、当該品の回収を命じた。

② 対象者

大垣市室村町1丁目3

大垣食肉供給センター協同組合（代表理事 森田隆志）

(2) 行政指導

- ・平成21年8月3日加工以外の製品の自主回収や施設の管理についても、より一層の安全を確保するため、文書により指導した。