

報道関係者 各位

平成21年9月5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

本日、別添のとおり、山口県から防府市内の飲食店を利用した者（4名）から腸管出血性大腸菌O157を原因とする食中毒が発生した旨の連絡がありましたのでお知らせします。

なお、他の地方自治体においても、当該飲食店のチェーン店との関連性が疑われる感染症患者の発生があり、現在、調査が進められているとの情報があったことから、厚生労働省においても、その情報収集に努めているところです。関連する食中毒が確認された際には、おって情報提供させていただきます。

(別添)

# 山口県 ④-3 記者配布資料

平成21年9月5日

部 課 名	課 長 名	班 長 名	担当者職・氏名	連絡先・県庁内線
環境生活部 生活衛生課	原田 吉晴	食の安心・安全推進班 調整監 中原 繁	食品衛生グループ 主査 西藤裕一郎	083-933-2974 内線2974
発表内容の 関係地域	全県 岩国、柳井、周南、山口、防府、宇部、山陽小野田、下関、長門、萩、 首都圏			

## 食中毒の発生について

次のとおり、防府市内の飲食店を利用した者から食中毒患者が発生しました。

記

### 1 情報の探知

8月26日～9月1日の間に、尾道市、広島市及び山口市において、0157患者が発生し、患者が利用した飲食店の調査を実施し、判明した。

### 2 喫食者、患者等の状況（9月5日（土）13時現在）

グループ	喫食者数	患者数	うち医療機関受診者数
Aグループ（尾道市）	3人	1人	1人
Bグループ（広島市）	4人	2人	2人
Cグループ（山口市）	3人	1人	1人
合 計	10人	4人	4人

※患者は、快方に向かっている

### 3 主 症 状

腹痛、下痢（血便）

### 4 原因施設

- ・所在地 防府市大字佐野1431（山陽自動車道上り線佐波川サービスエリア）
- ・屋 号 Re-SPOT（ファミリーマート）佐波川SA上り店（ペッパーランチ）
- ・営 業 者 （株）ファミリーマート 代表取締役 上田準二
- ・業 種 飲食店営業（一般食堂・その他）
- ・その他 （株）ペッパーフードサービス（本社：東京都）のフランチャイズ店

### 5 原因食品

8月23日、24日に原因施設が提供した料理（角切りステーキ推定）

### 6 病因物質

腸管出血性大腸菌O157

### 7 措 置

防府環境保健所長は営業者に対し、9月5日（土）14時から9月8日（火）24時までの3日間、食品衛生法に基づき営業停止を命じ、現在、食品衛生管理の改善及び施設内外の清掃・消毒を指導中である

### 8 その他（厚生労働省及び東京都情報）

- (1) ペッパーフードサービスは、チェーン店での角切りステーキの提供を自粛している。
- (2) 他の都府県のチェーン店との関連性が疑われる感染症患者の発生があり、関係自治体において、調査が進められている。

裏面へ

(参 考) 山口県における食中毒発生状況 (下関市を含む。)

食中毒発生状況	発生件数	患者数	死亡者数
平成21年9月5日現在 ※林給付 [去年同期]	11件 [12件]	94人 [220人]	0人 [0人]
平成20年	16件	294人	0人

## お 願 い

### 県民への呼びかけ (食中毒の予防について)

- ・次のことに注意して、食中毒を防ぎましょう。
- 1 調理前や食事の前は、せっけんで手をよく洗いましょう。(消毒効果のあるものがよい。)
- 2 加熱して調理する食品は、中まで火がとおるように十分に加熱しましょう。目安は、食品の中心部の温度が75℃、1分間以上です。
- 3 調理された食品は、室温で長く放置せず、早めに食べましょう。
- 4 残った料理で、時間が経ったものや、少しでも危ないと思うものは思い切って捨てましょう。
- 5 会食の席等で提供された食事の持ち帰りはやめましょう。
- 6 小児や高齢者などは、生肉(鶏刺し、ユッケ、レバ刺し等)を食べないようにしましょう。
- 7 焼き肉の際は、生肉専用の箸やトングを使用しましょう。

### 食中毒予防の三原則

清潔・迅速・温度管理