

2018年9月14日

各位

株式会社モスフードサービス

### 食中毒事故に関する再発防止の対策について

先般ご報告いたしました通り、株式会社モスフードサービス（代表取締役社長：中村栄輔、本社：東京都品川区）が展開する長野県のモスバーガー店舗にて食中毒事故が発生いたしました。発症されたお客様とご家族の方々には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けしましたことを心よりお詫び申し上げます。また、当該店舗を日頃よりご利用いただいておりますお客様、並びに全国のモスバーガーのお客様、関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をお掛けしましたことを重ねてお詫び申し上げます。

現在までの関係自治体の調査において、8月10日から23日の間にモスバーガーをご利用いただいた関東、甲信地域の28名のO121感染者のうち、検査が終了した13名（10店舗）からの病因物質の遺伝子が一致していることが判明いたしました。なお、厚生労働省によると、8月に発生した腸管出血性大腸菌O121について、当チェーン店利用歴のない患者7名からの病因物質のうち1名は当チェーン店利用歴のある方からの病因物質と一致いたしました。残り6名の遺伝子型は不一致とのことです。遺伝子型の一致するO121感染者において、現時点で共通する感染源の確定には至っていないとのことです。

これにより同時期にチェーン本部から納入した食材が病因となった可能性が極めて高い状況です。

当チェーンといたしましては、下記の通り考えられる全ての要因に対して対策を講じ、再発防止に取り組んでまいります。なお、お客様からの体調不良のお申し出には、誠心誠意対応させていただきます。

### 記

#### 1. 再発防止策

(ア) 生鮮野菜は、より一層、有効性の高い洗浄、除菌方法の選定・導入をおこないます。

(イ) パティ（肉）、加工野菜、生鮮野菜の検査項目を追加します。

食材	これまでの検査項目	新たに追加する検査項目
パティ（肉）	・一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157	・腸管出血性大腸菌 O121
加工野菜 （カットオニオン）	・一般生菌数、大腸菌群	・大腸菌、腸管出血性大腸菌 O121
生鮮野菜	・食味を中心とした官能検査 ・残留農薬検査	・サンプル品による微生物検査 （一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌 O121）

#### 2. 本件に関するお問合せ先

株式会社モスフードサービス

【お客様窓口】 お客様相談室 0120-300900 10時～17時

【報道関係者窓口】 広報 IR グループ 03-5487-7371

以上