

2018年9月16日

各位

株式会社モスフードサービス

モスバーガー茅野沖田店における行政処分のお知らせ

このたび、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「モスバーガー」において、食中毒事故が発生したことにより、下記の店舗にて保健所から行政処分を受けましたので、お知らせいたします。

お客様には多大な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。なお、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。

9月14日に公表（食中毒事故に関する再発防止の対策について）させていただきました通り、8月10日から23日の間に関東・甲信地域のモスバーガー19店舗を利用したことがわかっている28名の方がO121に感染されておりました。本日いただいた処分は、そのうちの1店舗である「茅野沖田店」が食中毒事故の発生施設と断定されたものです。

現在、関係自治体、厚生労働省による調査をいただいている状況のため、当方より店舗情報を含む調査情報をお伝えすることは差し控えさせていただきます。

当チェーンとして、積極的に調査に協力し原因究明を進めるとともに、調査結果・処分が出された場合、速やかにご報告申し上げます。大変申し訳ございませんが、上記状況をご理解いただきたく慎んでお願い申し上げます。

記

1. 本件の経緯について

諏訪保健所より、本年8月17日から8月23日にかけて対象店舗をご利用になられた2名のお客様に食中毒の症状がみられるとのご連絡を受けました。これを受け9月5日に保健所の店舗立ち入り検査などが実施され、2名のお客様からの病因物質の遺伝子が一致していることが判明したため、保健所より行政処分が確定しました。

2. 対象店舗と処分の内容

- | | |
|------------|--------------------------------------|
| (1) 対象店舗 | : モスバーガー 茅野沖田店 |
| (2) 行政処分対象 | : 株式会社モスストアカンパニー（代表取締役社長：松川高広） |
| (3) 所轄保健所 | : 長野県諏訪保健所 |
| (4) 処分の内容 | : 営業の停止 2018年9月16日から2018年9月18日までの3日間 |
| (5) 処分の理由 | : 食品衛生法第55条第1項の規定による |
| (6) 病因物質 | : 腸管出血性大腸菌 O121 |

3. 再発防止策

9月14日に公表しました以下の再発防止策を徹底してまいります。

- (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）

4. 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

5. 関連リリース

2018年9月14日 食中毒事故に関する再発防止の対策について

https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_180914_1.pdf

2018年9月10日 食中毒事故に関するお詫びとお知らせ

https://www.mos.co.jp/company/pr_pdf/pr_180910_1.pdf

以上