

2018年10月3日

各位

株式会社モスフードサービス

食中毒事故の経過と再発防止対策について

去る8月に当社が展開するモスバーガーの2店舗において、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かけいたしましたこと、心より深くお詫び申し上げます。また日頃よりモスバーガーをご利用いただいている多くのお客様ならびに関係者の皆様に、ご心配、ご迷惑、ご不便をおかけいたしましたこと、重ねてお詫び申し上げます。

記

1. 本件の経緯

すでに9月14日に当社HPに公表いたしました通り（表題：食中毒事故に関する再発防止の対策について）、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店舗をご利用された28名の方が腸管出血性大腸菌O121に感染されました。このうち2店舗が行政処分を受けました。

なお、2店舗目の行政処分の終了以降、新たな体調不良のお申し出は、いただいておりません。

2. 原因追及と再発防止対策について

関係自治体、当社の調査・検査の結果、現時点においても感染源および感染経路の特定には至っておりません。しかしながら、お客様の喫食時期（8月10～23日）、発症エリア（関東・甲信地域）およびO121の特性（熱に弱い）から、非加熱食材（野菜類）を中心に生産、検査、物流、店舗に至る全ての過程において、安全性を確保するために必要と考えるあらゆる対策を実施しております。

食材	対策（9月14日に公表済みのものを含む）	
加工野菜	生産	洗浄、殺菌工程の強化とその有効性を確認→流水洗浄の工程を強化
		殺菌剤の濃度測定を色判定からデジタル測定へ変更、濃度確認回数の追加
		包装から保管、流通に至る経路での温度管理の強化
	検査	大腸菌、腸管出血性大腸菌O157、O121を追加
	物流	加工野菜をさらにもう一重のビニール袋で覆うことを追加
		倉庫から店舗に至る経路での温度管理の強化
店舗	袋の外側をアルコール製剤で除菌することを追加	
	納品から提供までの温度管理の強化	
生鮮野菜	検査	サンプル品による一般生菌、大腸菌群、大腸菌、腸管出血性大腸菌O157、O121を追加
	店舗	洗浄前の野菜の「重要衛生管理エリア」への持ち込み制限を強化
洗浄マニュアルの正しい運用と徹底		

また、その他食材につきましても引き続き、安全対策の強化を図ってまいります。

なお、店舗における全マニュアルとその追加対策を周知徹底するために

- ① 店長資格者更新研修のプログラムをマニュアル再確認の内容に変更（2018年9月25日～）
- ② e-ラーニング（インターネットを利用した学習システム）による学習（2018年10月5日～）
- ③ 衛生指導員による監査時の指導と確認（2018年10月～）

を中心に、店舗指導員を通じて指導してまいります。

3. さらなる安全に向けて

衛生管理安全対策プロジェクトを設け、外部有識者のご意見を取り入れ、さらなる包括的な安全対策を策定、実行してまいります。プロジェクトには、サプライチェーン強化チーム、店舗オペレーション強化チームを設けます。

以上

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 10～17時

【報道関係者窓口】 広報 IR グループ 03-5487-7371