

報道関係者 各位

平成21年9月9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

飲食チェーン店における

腸管出血性大腸菌0157食中毒の発生について

本日、別添のとおり、埼玉県から埼玉県内の飲食店を利用した者（2名）から腸管出血性大腸菌0157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、当該飲食店は、チェーン店であるため、現在、他の地方自治体における発生状況について、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は、おって情報提供させていただきます。

<報道発表資料>

平成21年9月9日

食中毒事件の発生について

飲食チェーン店におけるO157食中毒事件が発生しましたので、お知らせします。

1 探知

8月21日から28日に、県内で届出があったO157患者についての2週間の喫食遡り調査を実施したところ、東松山保健所及び越谷保健所管内の複数の患者が同時期に同一の飲食チェーン店を利用していることが判明した。関係保健所等では原因究明等の調査を実施した。

2 調査結果

坂戸、東松山及び越谷保健所等の調査で次のことが判明した。

- (1) 県内では8月13日から16日に2店舗を利用した方の中から2名ずつ、合計4名のO157患者が発生していた。
- (2) 患者は、飲食チェーン店で提供された角切りステーキを喫食していた。
- (3) 角切りステーキなどの食材は、本社工場（鶴ヶ島市柳戸町7-1）でカットされ、チルド（1℃以下）で各店舗に入荷されており、施設の衛生状態は良好であった。
- (4) 9月7日から衛生研究所において検査を実施し、検査結果を国立感染症研究所と精査したところ、県内の患者2名について検出されたO157のDNAパターンが一致したことが確認された。
- (5) 患者の状況（9月9日15時現在）
 - ア 患者： 2名
(男1名 女1名 年齢10歳代)
患者は2名とも快方に向かっている。

イ 喫食日：平成21年8月13日及び8月15日

ウ 発症年月日：平成21年8月17日

エ 主症状：下痢、腹痛

3 行政処分

調査結果から、東松山保健所は以下の(1)の飲食店を、越谷保健所は以下の(2)の飲食店を原因とする食中毒事件と判断し、本日、それぞれ営業者に対して行政処分を行った。

(1) 営業者：株式会社どん 南 慎一郎

埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1

施設の名称：ステーキのどん 東松山店

埼玉県東松山市新宿町16-4

違反内容：食品衛生法第6条違反

行政処分の内容：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令

処分年月日 平成21年9月9日

営業停止3日間 平成21年9月9日～9月11日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：8月13日に調理、提供された角切りステーキ

(2) 営業者：株式会社どん 南 慎一郎

埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1

施設の名称：ステーキのどん 越谷南町店

埼玉県越谷市南町2-4-15

違反内容：食品衛生法第6条違反

行政処分の内容：食品衛生法第55条に基づく営業停止命令

処分年月日 平成21年9月9日

営業停止3日間 平成21年9月9日～9月11日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：8月15日に調理、提供された角切りステーキ

4 指導内容

各保健所では、食中毒の再発防止を目的として、営業者に対して、施設の消毒を指導するとともに、営業停止期間中に調理従事者に対する衛生教育等を行う。

■ 参考情報

腸管出血性大腸菌O157

大腸菌は通常病原性はありません。しかし、いくつかの大腸菌は人に対して病原性があります。これらを総称して病原性大腸菌（または下痢原性大腸菌）といい、腸管病原性大腸菌等の4つのタイプに分類されます。

1 病原性大腸菌の種類と多頻度の血清群

- (1) 腸管病原性大腸菌 (EPEC) : 026. 055. 086. 0111. 0114. 0119. 0125. 0126.
- (2) 毒素原性大腸菌 (ETEC) : 06. 08. 015. 025. 027. 063.
- (3) 腸管侵入性大腸菌 (EIEC) : 028. 0112. 0124. 0136. 0143. 0144. 0152. 0164
- (4) 腸管出血性大腸菌 (EHEC) : 0157

2 症 状

潜伏時間はEPECおよびETECが12～72時間、EIECが1～5日、EHECが5～10日です。下痢、腹痛、発熱（38℃～40℃）、嘔吐、頭痛などが主な症状となります。特にETECはエンテロトキシンにより、水様性の下痢を起こすことがあります。また、EHECはベロ毒素により、腹痛や血便などの出血性腸炎を起こすことがあります。

3 予防対策

- (1) 手をよく洗い、消毒をする。
- (2) 調理の際は、食品の中心部まで十分に加熱する。
- (3) 調理した食品は速やかに食べる。
- (4) 汚染された食材からの二次汚染を防止するために、使用した調理器具はよく洗浄・消毒をする。
- (5) 食品関係従事者は、二次汚染防止及び健康管理の一貫として定期的に検便を行う。

埼玉県の食中毒発生状況（本日の件を含む）

※さいたま市、川越市を除く

	件数	患者数	死者数
平成21年4月1日～平成21年9月9日現在	9	45	0
平成20年度（4月1日～9月9日）	12	208	0

※ 食中毒の原因となる病因物質に関する情報は、県のホームページに掲載しています。

http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan_shoku/chudoku/byouinbussitu.html