

報道関係者 各位

平成21年9月12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)  
中嶋 (4240)  
(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（ステーキのどん）  
（第2報）

本日、別添のとおり、群馬県、埼玉県及び前橋市から管轄内の飲食店（いずれも9月9日に埼玉県が公表した食中毒事例と同一のチェーン店）を利用した者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。

今後、他の同一チェーン店における腸管出血性大腸菌 O157 食中毒患者の発生が、関係自治体から公表された場合には、随時、厚生労働省の食品安全情報ホームページに発生状況をお知らせします。

（参考）

株式会社どん（本社：埼玉県鶴ヶ島市）の飲食チェーン店ステーキのどんにおける腸管出血性大腸菌 O157 食中毒発生状況（平成21年9月12日17:00現在）

都道府県等	公表日	発生年月日※	原因施設	患者数
埼玉県	平成21年9月9日	平成21年8月17日	東松山店	1名
埼玉県	平成21年9月9日	平成21年8月17日	越谷南町店	1名
群馬県	平成21年9月12日	平成21年8月19日	高崎北店	1名
埼玉県	平成21年9月12日	平成21年9月1日	深谷上柴店	1名
埼玉県	平成21年9月12日	平成21年8月30日	富士見店	1名
埼玉県	平成21年9月12日	平成21年8月20日	東松山店	1名
前橋市	平成21年9月12日	平成21年8月19日	荒牧店	2名
前橋市	平成21年9月12日	平成21年8月26日	新前橋店	1名

※初めの患者の症状が確認された日

厚生労働省食品安全情報ホームページ（更新情報掲載）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/index.html>

平成21年 9月 12日  
 照会先：健康福祉部  
 食品安全局衛生食品課  
 027-226-2452

## 高崎市内の飲食店で発生した食中毒事件について

## 1 概要

平成21年9月2日(水)に前橋市保健所から「前橋市内の医療機関から腸管出血性大腸菌O157の届出があり調査したところ、有症者2名が市内の同一チェーン店を利用していることが判明した」旨の情報提供が衛生食品課及び保健予防課にありました。これを受け、県内の状況を確認したところ、西部保健福祉事務所へ腸管出血性大腸菌O157の通報があった有症者1名が、8月13日(木)に高崎市内にある当該チェーン店を利用していることが判明しました。

同保健福祉事務所の調査では、有症者は前橋市の事例と同じメニューを喫食していることが確認されました。さらに、この有症者と他県の当該チェーン店を原因とする食中毒患者から検出された病因物質のDNAパターンが一致したため、同保健福祉事務所では、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、有症者は一時入院しましたが、現在は快復しています。

- (1) 発 生 日 平成21年8月19日(水)
- (2) 有 症 者 1名(10歳代男性)
- (3) 症 状 下痢、腹痛、嘔吐等
- (4) 病 因 物 質 腸管出血性大腸菌O157
- (5) 原 因 食 品 角切りステーキ  
(推定)
- (6) 原 因 施 設 施設名 ステーキのどん 高崎北店  
所在地 高崎市緑町2-1-1  
営業者 株式会社 どん  
代表取締役 南 慎一郎(ミナミ シンイチロウ)

- 2 施設の措置 営業停止3日間(平成21年9月12日から9月14日まで)  
 なお、同施設は9月9日から営業を自粛しています。

☆本県の食中毒発生状況(9月12日現在)(前橋市を除く)

	発生件数	患者数	死者数
平成21年	7	160	0
昨年同期	19	462	0
平成20年	25	579	0

←本件を含む  
 (※調査中含む)

**腸管出血性大腸菌O157の食中毒**

- ★特 徴 加熱不足の食肉や家畜等の糞便で汚染された食品や飲料水が原因と考えられます。
- ★症 状 感染から発症するまで2~7日(平均3~5日)かかります。  
 下痢、腹痛、発熱(38℃~40℃)、嘔吐、頭痛などが主な主症状です。  
 また、ペロ毒素により腹痛や血便などの出血性大腸炎を起こすことがあります。
- ★予防法 調理の際には食品の中心部まで十分加熱しましょう。(75℃、1分以上)  
 調理した食品は速やかに食べましょう。  
 調理の際は、必ず手を洗いましょう。  
 まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、薬剤等で殺菌しましょう。

この件についてのお問い合わせは、15時00分までをお願いします。

## <報道発表資料>

平成21年9月12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食中毒事件の第2報をお知らせします。

#### 1 経緯

県内で届出があった2名のO157患者が利用した「ステーキのどん」のチェーン店2施設に対し9月9日、食中毒事件と断定し行政処分を行った。

引き続き、ステーキのどんを利用した他のO157患者についても調査を実施し、衛生研究所においてO157DNAパターンの検査を行い、検査結果を国立感染症研究所と精査してきた。

#### 2 食中毒事件の断定と行政処分

保健所における疫学調査の結果及びO157DNAパターンの検査の結果から、本日、食中毒事件と断定し関係施設を行政処分した。なお、引き続き、他自治体と連携し関連店舗に対して調査を実施している。

##### (1) 行政処分

熊谷保健所はアの飲食店を、所沢保健所はイの飲食店を原因とする食中毒事件と断定し、本日、それぞれ営業者に対して行政処分を行った。

ア 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 深谷上柴店

埼玉県深谷市上柴町東3-11-11

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12日

営業停止3日間 平成21年9月12日～9月14日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：8月25日に調理、提供された角切りステーキ

イ 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 富士見店

埼玉県富士見市羽沢2-17-6

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12日

営業停止3日間 平成21年9月12日～9月14日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：8月25日に調理、提供されたミックスグリル（角切りステーキ3個入り）

(2) 患者の状況（9月12日 12時現在）：患者は全員快方に向かっている。

ア 患者：3名

（男2名 年齢10歳代（中学生）及び20歳代、女1名 年齢30歳代）

イ 喫食日：平成21年8月16日及び8月25日

ウ 発症年月日：平成21年8月20日、30日及び9月1日

エ 主症状：腹痛、下痢

なお、女性1名（年齢30歳代）が患者と確認されたが、その方が利用した「ステーキのどん 東松山店」に対しては、9月9日に既に営業停止処分を行っている。

### 3 調査結果の詳細

(1) 「ステーキのどん 深谷上柴店」における患者（事例1）

9月7日、深谷市内の医療機関から熊谷保健所に腸管出血性大腸菌O157感染者の発生の届出があった。保健所が2週間の喫食遡り調査等、原因究明等の調査を実施したところ8月25日、熊谷保健所管内の「ステーキのどん 深谷上柴店」を利用し、角切りステーキを喫食していた。

(2) 「ステーキのどん 東松山店」における患者（事例2）

8月28日、東松山市内の医療機関から東松山保健所に腸管出血性大腸菌O157感染者の発生の届出があった。保健所が2週間の喫食遡り調査等、原因究明等の調査を実施したところ8月16日、市内の「ステーキのどん 東松山店」（9月9日、O157食中毒事件として営業停止処分）を利用し、どんステーキ（角切りステーキと同じ、牛さがり肉を使用）を喫食していた。

(3) 「ステーキのどん 富士見店」における患者（事例3）

9月2日、朝霞市内の医療機関から朝霞保健所に腸管出血性大腸菌O157感染者の発生の届出があった。保健所が2週間の喫食遡り調査等、原因究明等の調査を実施したところ8月25日、所沢保健所管内の「ステーキのどん 富士見店」を利用し、ミックスグリル（角切りステーキ3個入り）を喫食していた。

(4) それぞれの事例について、本日、以下のことが確認された。

- ア 事例1と事例2の2名の患者からのO157のDNAパターンが一致したこと。
- イ 事例3と群馬県前橋市で発生していた患者1名からのO157のDNAパターンが一致したこと。

5 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。

6 同チェーン店によるO157食中毒患者の状況（他自治体含む）

- (1) 患者：8名（男5名 女3名）
  - 埼玉県 5名（男3名 女2名）
  - 前橋市 3名（男2名 女1名）
- (2) 処分した店舗数：6店舗（埼玉県4 前橋市2）

■ 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2～7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12日現在	12	49	0
平成20年度（4月1日～9月12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](http://www.pref.saitama.lg.jp/A04/BC00/eisei/kan_shoku/chudoku/byouinbussitu.html)

前橋市 別添3

(ステーキのどん)

平成21年9月12日  
前橋市保健所 衛生検査課  
食品衛生係 中村・堀越  
027-220-1151

前橋市内の飲食店で発生した食中毒事件について II

1 概要

平成21年8月27日(木)から9月1日(火)にかけて、前橋市内外の医療機関から本市並びに群馬県に届出のあった腸管出血性大腸菌O157の患者3名が、同一の飲食チェーン店を利用していることが判明しました。

原因究明のため疫学的調査等を実施したところ、「ステーキのどん荒牧店」においては患者2人の共通の食事は当該飲食店で提供された食事のみであること、症状が共通していること、2人の患者便から検出されたO157のDNAパターンが一致したこと、また、「ステーキのどん新前橋店」においては、1人の患者便から検出されたO157のDNAパターンが他県の患者便から検出されたDNAパターンと一致したことから、当該飲食店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定しました。

なお、患者は、快方に向かっています。

2 共通利用施設(原因施設)

(1)ステーキのどん 荒牧店(前橋市荒牧町646-1)

(2)ステーキのどん 新前橋店(前橋市元総社町51)

<営業者>

株式会社 どん 代表取締役 南 慎一郎

3 調査結果: ステーキのどん荒牧店(患者2名)、ステーキのどん新前橋店(患者1名)

患者	ステーキのどん荒牧店		ステーキのどん新前橋店
	前橋市在住	群馬県在住	前橋市在住
性別	男性	男性	女性
年齢	中学生	50歳代	高校生
喫食日	8/16 (夕食)	8/17 (昼食)	8/23 (夕食)
発症日(時間)	8/19 (16:00)	8/24 (4:00)	8/26 (1:00)
O157検出 (届出日)	8/28	8/27	9/1
VT※	I・II	I・II	I・II
主症状	下痢(水様性)、発熱、 腹痛	下痢(水様性)、発熱、腹痛	下痢(水様性)、腹痛
原因食品 (喫食メニュー)	ミックスグリル (角切りステーキ 3個入り)	角切り ステーキ	どんステーキ

※VT: ペロ毒素

4 原因物質 腸管出血性大腸菌O157

5 施設の措置

調査結果から、ステーキのどん荒牧店及び新前橋店が提供した食事を原因とする食中毒事件と断定し、両施設を9月12日から3日間の営業停止処分としました。

なお、両施設とも9月7日から原因メニューの提供を自粛するとともに、9日からは営業を自粛しています。

6 施設への指導

市保健所では、食中毒の再発防止を目的として、営業者に対して下記の事項を指導しました。

- (1) 調理室の整理整頓、清掃、消毒を実施し、清潔保持に努めること。
- (2) 調理器具の洗浄、消毒を実施し、二次汚染の防止に努めること。
- (3) 食品の提供は十分に加熱して行うこと。

7 前橋市の食中毒発生状況（9月12日現在・20年の状況は群馬県調べ）

	発生件数	患者数	死者数（再掲）
平成21年	1	※5	0
昨年 同期	4	21	0
平成20年	6	39	0

←本件を含まない  
(※調査中を含まない)

**腸管出血性大腸菌O157**

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在していますが、このうちいくつかのものは、病原大腸菌と呼ばれ、人に下痢などの症状を引き起こすことがあります。

その病原大腸菌の中には、毒素を産生して出血を伴う腸炎などを引き起こすものがあります。

これが腸管出血性大腸菌で、腸管出血性大腸菌O157と呼ばれるものが有名です。

O157は、感染しても全く症状がないものから軽い腹痛や下痢のみで終わるもの、さらには頻回の水様便、激しい腹痛、著しい血便とともに重篤な合併症を起こし時には死に至るものまで様々です。

★主な原因食品 生又は生に近い肉類（牛刺し、レバ刺し、牛タタキ等）、加熱不足の肉（ハンバーグ、焼肉、牛角切りステーキ等）、二次汚染された食品、飲料水等。

★症 状 下痢（頻回の水様便）、血便、激しい腹痛等。  
多くの場合、3～5日の潜伏期をおいて発症する。

★予 防 法 食肉類の十分な加熱（75℃、1分間以上）生食を避ける。  
生肉を焼く箸を使用して食べたりしない。  
手指、調理器具の十分な洗浄。  
戸水や沢水は動物の糞等で汚染されている場合があるので、生で飲まない。