

報道関係者 各位

平成21年9月13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

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3報）

本日、別添のとおり、さいたま市及び川越市の管轄するチェーン飲食店（屋号：ステーキのどん）において、腸管出血性大腸菌O157食中毒患者が発生した旨が公表されたのでお知らせします。

（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13日19:00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
さいたま市	平成21年9月13日	平成21年9月2日	指扇店	2名
さいたま市	平成21年9月13日	平成21年9月3日	与野店	1名
川越市	平成21年9月13日	平成21年9月2日	的場店	2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>

報道機関 各位

記者発表資料

平成21年9月13日(日)

問い合わせ先:

食品安全推進課 三木・長島

電話: 829-1300

内線: 2943

食中毒の発生について

1 食中毒事件処分内容

さいたま市保健所は、平成21年9月13日(日)、西区の飲食店「ステーキのどん指扇店」及び中央区の「ステーキのどん与野店」に対し、営業停止3日間の行政処分を行いました。

2 事件の概要

平成21年9月5日(土)、さいたま市内の医療機関からさいたま市保健所に、「下痢及び腹痛の症状を呈している患者の便から「腸管出血性大腸菌O157」が検出されたとの届出があり、当該保健所では調査を開始しました。また同年9月9日(水)、9月10日(木)にも別の患者からO157が検出された旨、市内の医療機関からそれぞれ同様の届出がありました。さいたま市保健所で調査を行ったところ、2名については8月29日及び8月30日に「ステーキのどん指扇店」で、また1名は8月30日に「ステーキのどん与野店」で喫食したことが判明しました。

更に、同年9月10日(木)に、埼玉県朝霞保健所から「腸管出血性大腸菌O157」が検出された患者を調査した結果、8月30日に「ステーキのどん与野店」で喫食したことが判明した旨、埼玉県からさいたま市に通報がありました。

3 処分理由

- (1) 発症者の共通食が、同一飲食チェーン店で提供された食事限定されること。
- (2) 医療機関による検査で、食中毒の病因物質である腸管出血性大腸菌O157が検出されたこと。
- (3) 発症者の症状および潜伏期間が、腸管出血性大腸菌O157による食中毒の特徴と一致すること。
- (4) 4名の発症者のうち、検査を実施した3名の患者の腸管出血性大腸菌O157のDNAパターンが同一であったこと。
- (5) 1名の患者については、診察した医師から食中毒の届出が提出されたこと。

以上のことを総合的に判断した結果、当該2施設を管轄するさいたま市保健所は、当該飲食店で提供された食事を原因とする食中毒事件と断定し、営業停止処分を行いました。

4 患者等の状況（平成21年9月13日現在）

店名	喫食日	患者（人）
ステーキのどん指扇店	8月29日	1
	8月30日	1
ステーキのどん与野店	8月30日	1

患者 3名（男性2名：10歳代 女性1名：20歳代）

（患者：3名の内2名入院中）入院中1名は9月13日に退院予定

※全員が快方に向かっています。

発症日 9月2日及び3日

病因物質 腸管出血性大腸菌O157 VT1+VT2+

患者の主な症状 下痢、血便、腹痛等

5 措置

営業停止処分 3日間（平成21年9月13日から9月15日まで）

※両店とも9月12日（土）から自主的に営業を休業しています。

6 施設の概要

- (1) 営業施設名称（屋号） ステーキのどん さしおうぎてん 指扇店
- 営業所所在地 さしおうぎしもと さいたま市西区指扇下戸1063
- 営業者 みなみ しんいちろう 株式会社どん 南 慎一郎
(埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1)
- 業種 飲食店営業
- 原因食品 8月29日に調理、提供された「どんステーキ」
8月30日に調理、提供された「どんステーキ&チキングリル」
- (2) 営業施設名称（屋号） ステーキのどん よのてん 与野店
- 営業所所在地 うえみね さいたま市中央区上峰3-9-13
- 営業者 かぶしがいしゃ みなみ しんいちろう 株式会社どん 南 慎一郎
(埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1)
- 業種 飲食店営業
- 原因食品 8月30日に調理、提供された「どんハンバーグ&角切りステーキ」

7 その他

さいたま市では、引続き市内の飲食店等に対し衛生管理の徹底を喚起していきます。

(参考) 腸管出血性大腸菌O157について

1 菌の特徴

- ・病原大腸菌のうち、ベロ毒素（VT）と呼ばれる毒素を産生する大腸菌を腸管出血性大腸菌といいます。この菌は、病原性が強く、感染力が強いことから、他の病原大腸菌とは区別され、数百個程度の菌数を摂取しただけでも発症することがあります。
- ・感染症法に基づく三類感染症に指定される感染症で、菌に汚染された食品等を摂取したときに感染し、空気感染はしません。

2 原因食品

- ・菌に汚染された肉や牛レバー等を生又は加熱不足で食べたときや殺菌が不十分な井戸水や沢水を摂取したときなど

3 潜伏期及び症状

- ・潜伏期間は2～10日で、主な症状は下痢や腹痛で、血便を伴う激しい下痢や虫垂炎を疑うような激しい腹痛を伴う場合もあります。特に乳幼児や高齢者で激しい下痢に引き続き、腎臓の病気である溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳炎などを起こすこともあります。

4 予防対策

- ・しっかりと手洗いを行い、消毒する。
- ・肉類は十分加熱し、生食を避ける。
（加熱時間の目安は75℃以上で1分以上）
- ・井戸水の定期的な水質検査の実施
- ・調理過程での二次汚染の防止

取材対応について、担当者は平成21年9月13日午後9時まで待機しておりますので宜しくお願いいたします。

食中毒事件の発生について（記者発表資料）

平成21年9月13日

【事件の概要】

平成21年9月8日午後4時30分頃、腸管出血性大腸菌感染症発生届を医療機関より受理した埼玉県坂戸保健所から、川越市保健所に連絡がありました。患者の喫食調査を進めていくと市内の飲食店「ステーキのどん 的場店」を8月30日に利用していたことが判明しました。

また、9月10日午前11時20分頃、同一店舗を8月30日に利用した他のグループからも腹痛、下痢の症状を呈していると通報がありました。

川越市保健所では、患者、施設等の調査を行い原因究明に努め、その結果、9月13日、食中毒と断定し、当該営業者に対して3日間の営業停止処分を行いました。

【患者の状況】

喫食者：5名（2グループ）

発症者：2名（2グループ）

症状：下痢、腹痛、発熱等

初発年月日：平成21年9月2日

なお、患者は全員、快方に向かっている。

【病因物質】

腸管出血性大腸菌O157

【原因施設】

営業者：株式会社どん 南 慎一郎

所在地：埼玉県川越市的場810-6

屋号：ステーキのどん 的場店

【行政処分】

処分決定日：平成21年9月13日

営業停止期間：平成21年9月13日～9月15日

（なお、営業者は、9月12日から営業を自粛している）

【原因施設として決定した理由】

- 1 患者便を検査したところ、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌O157が共通して検出された。
- 2 患者の主症状が、腸管出血性大腸菌O157の主症状と一致していた。
- 3 患者の共通食は、当該店舗での食事に限定されていた。

*取材対応について、本日は19時30分まで待機しています

ので、よろしくお願ひします。