

報道関係者 各位

平成21年9月14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4報）

本日、別添のとおり、埼玉県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14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
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
埼玉県	平成21年9月14日	平成21年9月1日	狭山店	1名
合計				15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>

<報道発表資料>

平成21年9月14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3報をお知らせします。

1 経緯

県内で届出があったO157患者が利用した「ステーキのどん」のチェーン店4施設に対し9月9日及び12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

所沢保健所は、本日、営業者に対して行政処分を行った。

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 狭山店

埼玉県狭山市笹井3-1-20

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14日

営業停止3日間 平成21年9月14日～9月16日

病因物質：腸管出血性大腸菌O157

原因食品：8月29日に調理、提供されたポン酢ステーキ（角切りステーキと同じ、牛さがり肉を使用）

(2) 患者の状況（9月14日 12時現在）：患者は快方に向かっている。

ア 患者：1名（女1名 年齢20歳代）

イ 喫食日：平成21年8月29日

ウ 発症年月日：平成21年9月1日

エ 主症状：腹痛、下痢

3 調査結果の詳細

(1) 9月9日、狭山市内の医療機関から所沢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（9月9日「感染症感染者の発生状況について」の(2)で公表）。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29日、保健所管内の「ステーキのどん 狭山店」を利用し、ポン酢ステーキを喫食していた。

(2) 本日、患者からのO157のDNAパターンが、さいたま市及び川越市で発生していた患者複数名（9月13日、さいたま市及び川越市により公表）と一致した。

4 指導内容

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14日現在	13	50	0
平成20年度（4月1日～9月14日）	13	214	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