

<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はペロ毒素により、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