

平成31年3月15日

お客様各位

株式会社すかいらーくホールディングス  
株式会社トマトアンドアソシエイツ

### 「じゅうじゅうカルビ」における食中毒発生に関するお詫びと営業再開のお知らせ

平成31年2月25日付『「じゅうじゅうカルビ」全店一時閉店に関するお詫びとお知らせ』にてお知らせいたしましたとおり、株式会社すかいらーくホールディングスの傘下企業である株式会社トマトアンドアソシエイツが運営する焼肉「じゅうじゅうカルビ」におきまして、ご利用になられた一部のお客様に食中毒の症状が発生したため、同日より、「じゅうじゅうカルビ」全店舗において営業を自粛しておりました。

このたび、保健所のご指導のもと、下記のとおり再発防止策を策定、導入いたしました。

つきましては、3月17日（日）より、全店舗において営業を再開させていただくこととなりましたので、お知らせいたします。

「じゅうじゅうカルビ」をご利用になられたお客様およびご家族の皆様には、心身ともに多大なる苦痛とご迷惑、ご心配をおかけいたしましたこと改めて深くお詫び申し上げます。

### 記

#### 1. 食中毒事故の内容とこれまでの経緯

本年2月9日（土）から2月12日（火）にかけて「じゅうじゅうカルビ」をご利用になられた一部のお客様より、下痢・嘔吐等の症状があったとのご連絡が寄せられたことから、安全対策の万全を期すため、「じゅうじゅうカルビ」全店舗におきまして、2月25日（月）より営業を自粛いたしました。

食中毒の症状があったとのご連絡を受けたすべての店舗について、各店舗を所管する各保健所にその旨の届け出を行った結果、計20名のお客様が腸管出血性大腸菌0157による食中毒と判明しました。

現在、体調不良のお申し出のあったすべてのお客様に、真摯に対応させていただいております。

#### 2. 行政処分の内容について

計4店舗（沢良宜駅前店、磯子中原店、足立中央本町店、八王子インター店）において、所管する各保健所より行政処分を受けました。詳細につきましては、平成31年3月5日付、同月6日付および同月12日付の当社リリースをご参照ください。

### 3. 食中毒事故の原因について

今般、保健所の検査により、取引先より納品され店舗で未使用のまま冷凍保存していた「柔らかハラミ」から腸管出血性大腸菌 0157 が検出されました。

- ・同時期に複数の店舗で発症されたお客様が確認されていること
- ・当該お客様が喫食された共通の食材が「柔らかハラミ」であることが社内調査により確認されていること
- ・厚生労働省のリリースによると、「柔らかハラミ」から検出された 0157 と発症されたお客様から検出された 0157 の遺伝子の型が一致したことが確認されたこと

以上により、本件の発生原因は「柔らかハラミ」の原料に由来するものと考えております。

なお、「柔らかハラミ」は、取引先より「じゅうじゅうカルビ」の店舗のみに納品されている商品でございます。

### 4. 再発防止策について

安全対策の万全を期すため、保健所ご指導の下、再発防止策を策定し、導入いたしました。

- (1) 原因食材の使用中止
- (2) 原料抜き取り検査の強化
- (3) 保健所調査のため各店舗で冷蔵・冷凍保管していた食材の廃棄
- (4) 店舗の清掃と消毒の実施
- (5) 全店舗のマネジャーに対する衛生講習の実施
- (6) 生肉用トングの使い分け強化のためのオペレーションの変更

以上

本件に関するお問い合わせ先は、以下のとおりでございます。

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社トマトアンドアソシエイツ お客様相談室  
電話番号 0120-777-327 (午前9時～午後6時)

#### 【報道関係者様のお問い合わせ先】

株式会社トマトアンドアソシエイツ (広報担当)  
電話番号 078-907-2555 (午前9時～午後6時)

#### 【本件に関する過去のリリースについて】

下記の「じゅうじゅうカルビ」ブランドサイトよりご確認ください。

<https://www.tomato-a.co.jp/jyujyukarubi/>