

平成 31 年 3 月 16 日

お客様各位

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」における食中毒事故について

このたびの「じゅうじゅうカルビ」における食中毒事故につきまして、内容と原因、再発防止策につきまして、以下のとおりにご報告いたします。

### 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】

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/>