

2020年10月6日

お客様各位

株式会社玉子屋
代表取締役 菅原勇一郎

食中毒事故に関する再発防止対策について

この度、弊社本社工場で8月28日（金）に製造した日替わり弁当で食中毒事故を発生させたことにより、発症されたお客様とご家族の方々には多大なる苦痛とご迷惑をおかけしましたことを心よりお詫び申し上げます。また、多くのお客様、関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配、ご不便をおかけしましたことを重ねてお詫び申し上げます。病因物質および再発防止対策等、ご報告させていただきます。

1. 病因物質について

所轄である大田区保健所が実施した検便検査により、複数のお客様から腸管毒素原性大腸菌O25が検出されました。弊社のお弁当が共通食に該当することから、疫学調査により病因物質と特定されております。

2. 原因食品について

保健所から、「スケソウダラのソテー ナッツソース」に使用した玉葱のみじん切りが原因食品である可能性が高いとの報告を受けました。

3. ナッツソースの汚染経路について

当日は、剥き玉葱を4分の1にカットし、アルカリ水→次亜塩素酸水→流水洗浄の3段階で洗浄した後に、フードスライサーでみじん切りにして、2種類のドレッシングを合わせたソースに加えて仕上げております。

玉葱は初発菌数が高いことから十分に注意して作業しておりましたが、結果的に一部の玉葱の洗浄が不十分で、今回の事故を発生させた可能性が高いとの結論を、厳粛に受け止めております。

4. 野菜洗浄における再発防止対策について

- ・初発菌数が高いとされる野菜については、加熱してから使用する作業工程に変更いたしました。
- ・千切りキャベツなど、非加熱で提供する生鮮野菜等については次の洗浄工程に変更いたしました。

旧) アルカリ水→次亜塩素酸水→流水洗浄→カット作業→冷蔵保管→盛付

新) 次亜塩素酸水→流水洗浄→カット作業→流水洗浄→冷蔵保管→盛付

カット作業後に再度洗浄することで洗浄効果を高めて参ります。

5. 取扱改善指導について

保健所の立ち入り検査の際、次の取扱改善指導を受けております。

<取扱改善内容>

- (1) 手指消毒用のアルコール製剤を常に使用できる状態にしておくこと。
- (2) 床からの撥ね水等による汚染を防止し、衛生的な作業場にすること。
- (3) 次亜塩素酸水は使用前に塩素濃度を測定し記録を残すこと。

6. 取扱改善指導の対策について

保健所から指摘がありました取扱改善指導として以下の対策を講じております。

- (1) すべての手洗い用シンクと作業場の手が届く範囲にアルコール製剤を設置。

- (2) 作業工程を点検し、すべての作業を床から 60 cm以上の高さに変更。また床の乾式状態を維持するよう周知。
- (3) 塩素濃度及び pH 値の測定を食材毎に確認して記録する体制に変更。(20~60ppm、pH2.7 以下)

7. その他再発防止対策について

<工場再開時に実施した対策>

- ・工場再開にあたり、専門業者による工場内の殺虫及びリセット消毒を実施いたしました(9/5 実施)。
- ・保存していた工場内の原材料及び調味料等はすべて廃棄処分いたしました(9/7 実施)。
- ・工場再開にあたり、製造従事者に対して検便検査でO25 の陰性を確認しております(9/7 確認)。
- ・弊社施設内にて保健所主催の衛生講習会が実施され、製造従事者が受講いたしました (9/9 受講)。

<非加熱作業>

- ・毎月 1 回、調理設備のふき取り検査を実施して衛生管理を徹底して参ります。
- ・冷蔵庫及び製品保管庫の温度管理を強化して参ります。
- ・作業手順で基準(温度管理等)を満たさない製品については廃棄する旨を再指導いたしました。

<加熱作業(大釜調理)>

- ・中心温度及び表面温度の測定箇所を 1 箇所から 3 箇所ずつに変更して記録します。
- ・温度確認後 1 分が経過してから製品を取り出すことを再指導いたしました。
- ・真空冷却機による冷却作業は温度 30℃以下に設定することを再指導いたしました。

<製造従事者>

- ・手洗いの重要性を改めて周知し、手洗いの手順等再指導いたしました。
- ・毎月 1 回実施している検便検査項目にO25 を追加いたしました。
- ・検便結果については書面からネット確認に変更して速やかな検査結果の把握に努めます。
- ・製造従事者の健康チェックは終了時点で工場長に毎日提出する形に変更いたしました。

<車内温度管理>

- ・車内の温度点検を 1 回から 3 回 (1 件目到着時・配送途中・最終配達先到着時) に増やし、記入した温度点検表は各エリア担当者が確認いたします。また、温度管理表は 1 週間ごとに車両管理者に提出し、温度管理の強化を徹底いたします。
- ・荷台部のエアコンの活用は配達時のみでしたが、つけ忘れ防止の為、常時稼動に変更いたしました。
- ・運転席と荷台の境界部分に樹脂製のボードを配置し、荷台の温度管理の改善を図ります。

8. 今後の衛生対策について

さらなる安全に向けて衛生管理安全対策プロジェクトを設置し、再発防止対策の実行と検証を継続してまいります。その上で調理マニュアルの再点検、衛生管理体制の見直し、従業員の健康状態確認の徹底など、今まで以上に最大限の再発防止対策を講じる所存です。

以上

[本件に関するお問い合わせ先]

お客様相談室 0800-800-7212 9時~18時(土日祝除く)