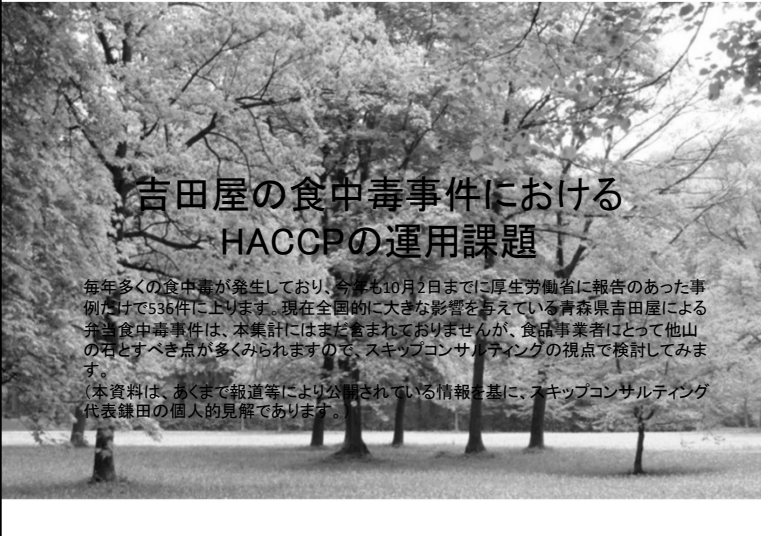


## 事例研究



## 事件の概要

- ◆ 本事件は、報道資料によれば以下の経緯を辿っております。
  - 9/17 吉田屋より、「2023年9月16日に販売しました駅弁に商品不良があったことが判明いたしました。」とお詫びが発出された。(原因が判明するまでの販売中止と対象製品を明示)
  - 9/19 八戸保健所より、本事件の概要、対象商品、原因(調査中)、市民への呼びかけが発出された。
  - 9/20 八戸保健所より、本件による体調不良者が1都23県295名(速報値)に上ることが発出され、以後随時人数の更新がなされた。
  - 9/22 八戸保健所より、弁当製造数が、9/15製造分59種18,816個、9/16製造分8種3,368個であることが報告された。
  - 9/23 八戸保健所より、本件の処分について発出された。原因は吉田屋製造の弁当と断定、原因物質は黄色ブドウ球菌又はセレウス菌。
  - 行政対応としては、営業者に対し、9月23日(土)から営業の全部について禁止を命じた。また、危害発生の原因究明並びに原因の除去その他、再発防止に必要な措置の実施について指示を行った。
  - 10/16 八戸保健所より、本件の推定される主な原因について発出された。(別ページ参照)
  - 10/21 吉田屋より、社長が初めて記者会見を開き謝罪した。謝罪と共に本件発生の経緯について説明し、「過去の実績に基づいてリスクを理解しないまま売り上げを重視した。自分に慢心と油断があったこと、再発防止策については、1日に製造する弁当の数を1万5000個までとした上で、外部にごはんの製造を委託しないことや製造中の温度管理や衛生管理を徹底することなどをあげました。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 吉田屋食中毒事件の原因推定

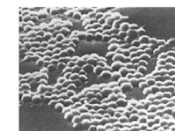
- ◆ 八戸市保健所による原因につながる5つの要因
  - 注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性
  - 外箱(発砲スチロール製)について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材などの原因菌が付着した可能性
  - 手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性
  - 衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性
  - 吉田屋)からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認
- ◆ 委託した米飯の状態を聞き取り 吉田屋の食中毒で八戸市保健所
  - 吉田屋は普段、30℃以下に冷ましてから盛り付けをしています。米を盛り付けする際に、通常よりも熱いことに気が付き冷却を開始したということです。その時点の米の温度は、45℃程度だったということです。
  - 八戸市保健所によりますと、岩手県を通じて施設の調査をしたところ、衛生管理に特段問題はなかったということです。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 原因物質

### ◆ セレウス菌

- 土壌細菌のひとつで、土壌・水・ほこり等の自然環境や農畜水産物等に広く分布する。
- 耐熱性(90℃60分の加熱に抵抗性)の芽胞を形成します。増殖至適温度28～35℃です。また、おう吐を起こす毒素(セレウリド)も熱に強く、126℃90分でも失活しない。
- 一度に大量の米飯やめん類を調理し、作り置きしないこと。
- 穀類等が原料の食品は、調理後保温庫で保温するか、小分けして速やかに低温保存(8℃以下)すること。



### ◆ 黄色ブドウ球菌

- 化膿性疾患の代表的起病菌で、健康な人でものどや鼻の中などに高率で検出され、動物の皮膚、腸管、ホコリの中など身近にも存在
- 増殖時にエンテロトキシンという毒素をつくり、毒素を食品と一緒に食べることで、人に危害をおよぼす。
- 菌自体は熱に弱いですが、毒素は100℃20分の加熱でも分解されない。酸素のない状態でも増殖可能で、多少塩分があっても毒素をつくります。
- 化膿巣のある人は、食品に直接触れたり、調理をしったりしないこと。
- 手指の洗浄・消毒を十分に行うこと。
- 食品は10℃以下で保存し、菌が増えるのを防ぐこと。
- 調理にあたっては、帽子やマスクを着用すること。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 吉田屋社長の記者会見

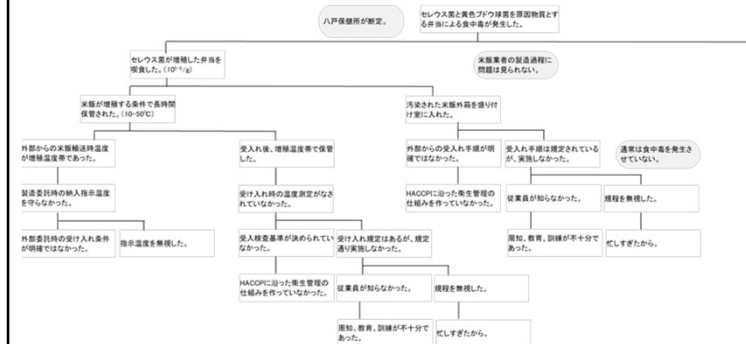
### ◆ 問題の発生から1か月余りが経過した10月21日、「吉田屋」の吉田広城社長が初めて記者会見

- 1日当たりの発注数が1万8000個にのぼり、自社だけで対応できず外部にほとんどの製造を委託した。「不適切な温度管理の中、時間の経過に伴って菌が増殖するリスクを十分理解していなかった。過去の実績に基づいてリスクを理解しないまま売り上げを重視した。自分に慢心と油断があったと反省している」と話しました。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## なぜ食中毒は発生したのか(なぜなぜ分析)

### セレウス菌による



- ※「米飯業者における製造上の問題はない。」が真であるならば、セレウス菌は製造段階では問題ない。
- ※ セレウス菌の増殖可能性は、米飯の不適切温度管理による増殖か、外部からの汚染(米飯外箱の未消毒搬入)の可能性。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## なぜ食中毒は発生したのか(なぜなぜ分析)

### 黄色ブドウ球菌による



- ※「米飯業者における製造上の問題はない。」が真であるならば、黄色ブドウ球菌は死滅し、毒素も問題ないレベルと考えられる。
- ※ 調理工程での衛生管理不備か外部からの汚染(米飯外箱の未消毒搬入)の可能性。
- 実際の工程検証を行わないとこれ以上の分析は困難であるが、衛生記録等を残していないところから推測すると、この工場ではHACCPによる衛生管理を行っているとは言えない。衛生計画を作成しているのであれば、運用ができていない(なおざりである)。いずれにせよ、食品衛生法には違反している。

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## これまでの情報による事件における課題

- ◆ 外部調達に関する製造仕様、受入れ基準が明確ではない。
- ◆ 従業員に対する衛生管理に対する周知、教育、訓練が不足している。
- ◆ 工程管理における清浄度管理基準が不十分である。
  - 盛付エリアは高潔度エリアであり、不衛生部材の搬入は不可である。
- ◆ 製造工程変更管理規程に不備のある可能性が高い。
- ◆ HACCPに沿った衛生管理ができていない。
  - HACCP計画を作成していない可能性がある。
  - HACCP計画における一般衛生管理が不十分である。
  - HACCP計画における重要管理点が管理されていない。
  - 経営者の衛生管理に対する意識が低い。
  - 従業員に対する衛生管理教育が不足している可能性が高い。
- ◆ 生産管理能力が低い。
  - 製造記録、受入れ記録、衛生管理記録、重要管理点記録等の記録不備

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 最終的な報告

### 八戸市保健所 衛生課による報告

(令和 6 年 2 月 21 日(水)開催 厚労省\_薬事・食品衛生審議会  
\_食品衛生分科会食中毒部会\_議事録資料より)

## はじめに

- ◆ 令和 6 年 2 月 21 日(水)に開催された厚労省\_薬事・食品衛生審議会\_食品衛生分科会食中毒部会において、昨年9月に発生した八戸市の惣菜事業者が製造した弁当による大規模食中毒事案(日本全国にわたる500名超の患者を発生させた)についての最終報告がなされたので、概略を紹介します。
- ◆ 特にHACCPの視点から、報告書にコメントを加えます。
- ◆ スキップコンサルティングでは、本資料前半で当時(2023年10月末)得られた情報を基に、課題を提示しておりました。特にHACCPを運用していたかどうかについては、八戸保健所に問い合わせし、回答がない状況でした。上記部会での報告で、食中毒発生の経緯及びHACCP計画の有無に関しても情報が得られましたので、紹介いたします。
- ◆ この事案は、一般飲食店及び食品製造事業者にとりまして、示唆に富んでおりますので、是非記憶にとどめていただきたいと思います。
- ◆ 食中毒部会の資料につきましては、下記URLより入手可能です。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_37557.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37557.html)

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 該社におけるHACCP計画の有無

- ◆ 報告によれば、該社ではHACCP計画を策定していた。
  - 「HACCPに基づく衛生管理に取り組んでおり、外部認証の取得はこれから」の記載がある。
  - HACCPの考え方を取り入れた衛生管理ではなく、CODEXに基づく本来のHACCP原則1-7に基づく計画に取り組んでいる。
    - ハザードアナリシス
    - 重要管理点の決定
    - 許容限界
    - モニタリング
    - 是正処置
    - 検証
    - 記録付けと文書化

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

## 原因

報告では委託製造した米飯が高い温度で輸送されていたことによる原因菌の増殖の可能性、米飯配送に使用した外箱を殺菌等の措置なく盛付室に搬入したことによる、原因菌の付着可能性、作業者の不衛生による原因菌の付着可能性(手指消毒記録なし)、臨時従業員への衛生的取り扱い等の徹底不備による原因菌付着の可能性が指摘された。

### 原因究明結果について(令和 5 年10月16日)

#### 【製造施設内】

- 委託製造した米飯について、検取手順及び受入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある
- 委託製造した米飯が配送された外箱(発砲スチロール製)について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある
- 自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性がある
- 臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性がある

#### 【その他】

- 回収について、当該業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった

⇒ 以上の原因について改善を指導

24

Copyright (C) 2023 スキップコンサルティング All rights reserved.

