

令和5年10月16日

市内で製造された弁当による食中毒の原因について

1 概要

9月17日に探知、9月23日に食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該営業者」という。）について、当市保健所及び関係自治体の調査等により、食中毒の原因が推定されたことから、当該営業者に対して改善を指導した。

2 推定される主な原因

【製造施設内】

- 委託製造した米飯について、検収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、当該営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