

市内で製造された弁当による食中毒にかかる行政処分の解除について

9月23日に八戸市保健所において食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該業者」という。）について、本日、当該行政処分を解除したのでお知らせします。

1 経過

- | | |
|----------------------|--------|
| (1) 当該業者から衛生改善報告書の提出 | 10月30日 |
| (2) 市保健所の立入検査による改善確認 | 11月1日 |
| (3) 営業禁止処分の解除 | 11月4日 |

2 主な改善内容

	推定される原因	改善内容
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。	・委託製造した米飯の受入れ手順、検収項目を新たに定め、受入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
	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。	・委託製造した米飯の納入、受入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移し替えて使用することとした。
	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。	・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
	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。	・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
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。	・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした。