

【食中毒】過去におきた乳業メーカーによる集団食中毒



※写真はイメージです。

雪印乳業(株)大阪工場 製造の「低脂肪乳」等を原因とする食中毒事件は、平成12年6月27日に最初の届出がなされて以降、報告があった有症者数は14,780名(汚染の疑いがない成分無調整乳等の喫食者を除く。)に達し、近年、例をみない大規模食中毒事件となった。大阪市は、有症者の調査、大阪工場の立入検査等を実施し、当該工場製造の「低脂肪乳」について、6月28日に製造自粛、回収、事実の公表を指導し、6月29日に本事件の発生を公表、6月30日に回収を命令した。平成12年6月に大阪で発生した集団食中毒事件は、原料を製造していた工場で停電が発生し、製造ラインが停止したことが原因でした。この停電により工場が対応できず、菌が増殖したとされています。本来、増殖した菌は破棄されるべきでしたが、製造に使用され、その結果、毒素残存脱脂粉乳が生産されました。この脱脂粉乳が使用された製品が乳製品として出荷され、食中毒が発生した。

(引用転載：雪印乳業食中毒事件の原因究明調査結果について-低脂肪乳等による黄色ブドウ球菌エンテロトキシンA型食中毒の原因について-(最終報告)平成12年12月雪印食中毒事件に係る厚生省・大阪市原因究明合同専門家会議より)

多くの食中毒の原因は一般衛生管理の運用が問題

雪印乳業(株)大樹工場では製造中の生乳が停電により、3時間放置されることによって、黄色ブドウ球菌が増殖し、毒素であるエンテロトキシンA型が大量に生成されました。製造現場において、緊急時のマニュアル通りに仕掛品の識別や温度管理の確認などの見直しが必要でした。また、出荷前の検査などが一般衛生管理のルール通りに行われていれば、このような食中毒を未然に防ぐことができました。食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ(厚労省)によると、「多くの食中毒の原因は一般衛生管理の実施不備である」と言われており、食品の安全性を確保するために一般衛生管理を着実に実施することが重要である。最初は整理整頓、衛生的な状態にする仕組つくりを構築しましょう。

原因の推測

問題となった事象	原因を考えるポイント
一般衛生管理の不備	① 製造管理において不適合品管理はできていたか?
	② 製品検査が正しく運用されていたか?
	③ 緊急時対応などマニュアルが正しく運用されていたか?

対策案

一般衛生管理を運用には整理整頓をして識別することです。ブラシや用具を衛生的に使用するには、**作業者に教育とマニュアルの運用**が必要となります。

汚染を防ぐためのポイント

POINT1：器具の洗浄殺菌が大切 POINT2：器具の整理整頓が大切 POINT3：教育とマニュアル

<p>提案する清掃用具</p>  <p>7S7-7 ブラシ管理の新・清潔習慣</p>	<p>選択する理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 収納を“しつけ”のスタートに ● ブラシをかける背面パネルにブラシごとのシルエットを印刷することで、見たままの直感的な収納を実現 ● 定位置管理が自ずとできるため、定数管理のしやすさも向上。 ● 作業員へのブラシの使い方、保管方法についても弊社担当がサポートし、しつけの定着を実現させます。
---	---

(株)バーテックでは、このような事故の予防のため、食品製造業向けのブラシの提案だけでなく、現場の作業員から普段の清掃作業で求められている結果を得られているかなどを聞き取り、清掃マニュアルをはじめとする食品製造現場の衛生管理レベルの向上をお手伝いしています。まずは、**弊社営業担当者、またはメールアドレス(is@burrtec.co.jp)**までご相談ください。