

【食中毒】500人超健康被害 駅弁「不適切な温度管理」、八戸市



※写真はイメージです。

青森県八戸市の駅弁メーカー「吉田屋」の弁当を食べた人が相次いで体調不良を訴え、全国で500人以上が食中毒と確認された問題で、メーカーの社長が21日、初めて記者会見を開き、多くの人に健康被害を出したことについて謝罪しました。

八戸市の駅弁メーカー「吉田屋」の弁当を食べた人が相次いで下痢やおう吐などの体調不良を訴えた問題では、これまでに29の都道府県であわせて521人が食中毒と確認されています。

食中毒が発生した経緯について吉田社長は、問題の弁当が製造された日の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ごはんの製造を委託したと説明したうえで、「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。

そのうえで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。(引用および一部抜粋 NHK NEWS 2023/10/21 17:22 より)

製造現場で基礎的な一般衛生管理が運用されていない

上記の記事は、売上を重視し、自社だけでは対応できず、外部委託で炊飯の製造を行った。委託先での製造後の配送時における温度管理や衛生管理が徹底できていなかったと記載がありました。今回は、原料受入時の管理基準やルールの不備による食中毒の事例です。以下に対策と予防策を紹介します。

原因の推測

問題となった事象	推測される原因
製造中の温度管理や衛生管理不足による食中毒の発生	① 駅弁の注文数が製造時に管理できる状態にあったか？
	② 作業者が一般衛生管理に順守できる状態にあったか？
	③ 委託製造した原材料の検収手順が作成され、適切に実施されていたか？

対策案

製造環境で一般衛生管理を構築していくためには整理整頓が始まりです。器具、ブラシを衛生的に使用するためには、作業者に教育とマニュアルが必要となります。徹底するための仕組みづくりを行いましょう。

食中毒の発生を防ぐためのポイント

POINT 1 : 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

提案する清掃用具



選択する理由

- 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。
- 作業者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。