



集団食中毒事故から食の安全を考える

1. 焼肉酒家えびす食中毒事故の概要

2011年4月22日～23日に砺波市内の焼肉店焼肉酒家えびす砺波店を利用した3グループ5名が、25日から26日にかけて、下痢（血便）、発熱、腹痛などの食中毒様症状を呈していることが判明したとのニュースリリースが4月27日に富山県から発信された。

この食中毒事故の被害者は、この後みるみる拡大し、5月9日現在4名の方が亡くなるという大きな事件となっている。

富山県のニュースリリース¹を時系列で見ると、この食中毒事故の拡大の様子がよくわかる。（表1）

表1 富山県のニュースリリースにみる食中毒事故拡大の様子

リリース日	トピック
4月27日	焼肉酒家えびす砺波店を利用した3グループ5名が下痢、発熱、腹痛などの食中毒症状を呈し、5名が医療機関を受診、3名が入院。
4月28日	入院患者13名に増加、うち4名が重症。
4月29日	入院中の10歳未満の男児が死亡。 入院患者21名、うち死亡1名。 原因食品：ユッケ（推定）。 病因物質：腸管出血性大腸菌 O157 および O111。
4月30日	高岡市の焼肉えびす駅南店を利用した6グループ7名が下痢、発熱、腹痛などの食中毒症状を呈し、医療機関入院4名、うち重症3名。
5月1日	焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を利用した患者は計47名（死亡1名含む）、医療機関入院中31名（うち重症19名）。 26名が腸管出血性大腸菌感染症と診断される。
5月2日	富山保健所管内で溶血性尿毒症症候群の20代女性患者が、焼肉酒家えびす富山山室店を利用していたことが確認される。
5月2日	4月27日、福井県で男児1名から検出された腸管出血性大腸菌 O111 の遺伝子型が富山県の患者の腸管出血性大腸菌と一致。 原因施設は、焼肉酒家えびす福井淵店。
5月3日	焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を利用した患者は計58名（死亡1名含む）、医療機関入院中33名（うち重症22名）。 41名が腸管出血性大腸菌感染症と診断される。
5月4日	焼肉酒家えびす砺波店を利用した40歳代の女性患者が入院先で死亡。 焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を利用した患者は計58名（死亡2名含む）、医療機関入院中32名（うち重症21名）。
5月5日	焼肉酒家えびす砺波店を利用した70歳代の女性患者が入院先で死亡。

	焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を利用した患者は計65名（死亡3名含む）、医療機関入院中33名（うち重症20名）。
5月6日	富山県が、(株)フーズ・フォーラスに対して、焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を食品衛生法第55条に基づき無期限の「営業停止処分」にする。
5月7日	焼肉酒家えびす砺波店および高岡駅南店を利用した患者は計75名（死亡3名含む）、医療機関入院中33名（うち重症21名）。 67名が腸管出血性大腸菌感染症と診断される。 富山山室店（富山市所管）を利用した患者は計17名、医療機関入院中1名（うち重症1名）。 1名が腸管出血性大腸菌感染症と診断される。

※上記以外に福井県で男児1名が死亡

今回の食中毒事故の原因食品はユッケであり、原料の生肉が腸管出血性大腸菌 O111 および O157 に汚染されていたことが疑われている。

2. 食中毒事故の発生状況

焼肉酒家えびすの食中毒事故の他にも、多くの食中毒事故が発生している。食品関連事業者にとって、食中毒事故は大きなリスクであると言える。

厚生労働省のホームページ²では、過去に発生した食中毒事故の件数や、被害者数、また原因食品や病因物質などを見ることができる。

厚生労働省ホームページのデータをもとに作成した、過去10年分の食中毒事故の発生件数（図1）と、死亡者数（図2）のグラフを以下に示す。

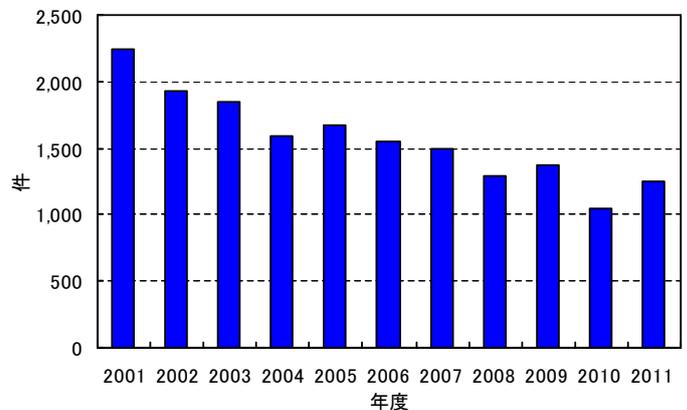


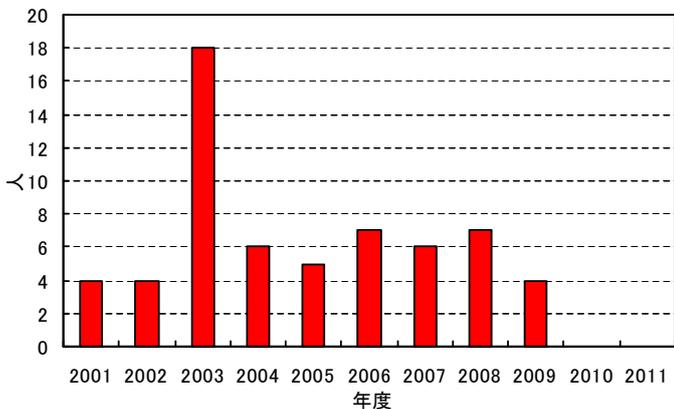
図1 食中毒事故発生件数の推移

² 厚生労働省ホームページ

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html#4-2

¹ 富山県ホームページより

http://www.pref.toyama.jp/cms_cat/103020/kj00010532-001-01.html



※2010、2011年度は0人
図2 食中毒事故による死亡者数の推移

食中毒事故は毎年 1000 件以上も発生しており、食中毒事故による死亡者も数人ずつ出ている年が多い。

3. 食中毒事故を減らすためには

食中毒事故の原因という、調理施設等での衛生管理の不備等が真っ先に思い浮かぶ。しかし、衛生管理の問題だけではなく、コンプライアンスや食品安全確保のための会社体制を確認することも忘れてはならない。

前述のように、飲食店に限らず、食品製造事業者などの食品関連事業者にとって、食中毒事故は大きなリスクである。焼肉酒家えびすの食中毒事故を契機に今一度自社の食品安全の取組を見直してみたいだろうか。

弊社では、2008年と2009年に農林水産省の補助事業として、農林水産省が策定したガイドライン「『食品業界の信頼性向上自主行動計画』策定の手引き～5つの基本原則³⁾」の普及事業⁴⁾を行った。この際に作成した「食品事業者における信頼性向上に向けた取組状況チェックシート⁵⁾」などのツールが、食品安全の取組を見直す際の参考となる。

「食品事業者における信頼性向上に向けた取組状況チェックシート」では、「I.基本姿勢・体制」、「II.食品の安全性の確保」、「III.コンプライアンス」、「IV.緊急時の対応」、「V.情報収集・コミュニケーション」の5つの観点から、食品事業者の食品安全への取組を確認することができるようになっている。前記5つの観点について、各5つのチェック項目が設けられており、これを利

用して、不足している取組を把握することができる。

たとえば、以下のチェック項目がある。

I.基本姿勢・体制

- ✓ 商品の企画・開発から販売に至る全てのプロセスで、安全と品質確保を確保していくことの必要性を、全社員に向けて発信していますか？
- ✓ 社内監査あるいは外部監査により、関連法令や社内基準の遵守、施設・設備の適切な維持がなされているかをチェックしていますか？

II.食品の安全性の確保

- ✓ 原材料の受け入れ、使用の際は安全性チェックを行い、結果の記録・保管を適切な方法で行っていますか？
- ✓ 食品の製造管理、衛生管理が適切に行われているを検証するために、加工品を含めた原材料や食品の細菌検査、工程拭き取り検査等を行っていますか？

III.コンプライアンス

- ✓ コンプライアンス（法令遵守および社会倫理に適合した行動）に関する方針（企業行動規範）を策定していますか？
- ✓ コンプライアンスに関する担当部門・担当者を設置し、担当者を中心に、必要な教育訓練や研修等を行い、コンプライアンス徹底の浸透を図っていますか？

IV.緊急時の対応

- ✓ 加工品を含めた原材料や食品の管理、トレーサビリティ確保のために、原材料の由来や履歴、製造工程における管理データ、食品の検査データ、商品に添付する表示ラベル等を管理するシステム、及びクロスチェックの仕組みは整備されていますか？
- ✓ 万一、食品事故やコンプライアンス違反が発生した場合、速やかな事実確認と原因究明等を行える体制となっていますか？

V.情報収集・コミュニケーション

- ✓ 教育訓練や研修等により、品質保証部門や食品製造に携わる製造ラインの従業員の、食の安全性に関わる能力の向上を図っていますか？
- ✓ 消費者や取引先などの声に耳を傾けてその意見や不満を把握し、的確なコミュニケーションをとっていますか？

ここで把握した不足している取組を実施することにより、企業の食品安全への取組がさらに向上することが期待できる。

食品安全への取組は、マンネリ化し、形式的になりがちである。特にルールやマニュアルは完成すると満足感が得られるため、その後の遵守、定期的な見直し・改善といった活動がおろそかになりがちである。また、ルールやマニュアルが現実離れしているために、マニュアル通りに作業すると逆に問題が発生するなどの理由から、ルールやマニュアルを守らないで作業を行うことが日常化する場合もある。

このようなことを防ぐためには、ルールやマニュアルが守られているか、また、もし守られていない場合は、その理由は何かなどを定期的に検証し、これをもとに意識的な見直し・改善を行っていくことが重要である。

³⁾ 農林水産省ホームページ

<http://www.maff.go.jp/j/press/soushoku/sansin/pdf/080325-02.pdf>

⁴⁾ 食品業界の信頼性向上セミナーホームページ

<http://www.tokiorisk.co.jp/seminar/pl20090610.html>

⁵⁾ 食品業界の信頼性向上セミナーホームページ

http://www.tokiorisk.co.jp/seminar/pdf/20080618_checkSheet.pdf