

2021年12月28日

お客様各位

株式会社 デリクックちくま
代表取締役社長 北澤 英行

食中毒事故に関する発生原因と再発防止策のご報告（第2報）

平素は弊社のお弁当をご注文頂き、深く御礼申し上げます。

この度、本社第一工場で調理した幼稚園給食でウエルシュ菌による食中毒事故を発生させてしまいましたことで、発症されました患者様には多大な苦痛とご迷惑をおかけしましたことを心より深くお詫び申し上げます。また、関係者の皆さまにも大変なご心配、ご迷惑、ご不便をお掛け致し、誠に申し訳なく、衷心より深くお詫び申し上げます。

つきましては、下記の通り事故の発生原因と再発防止策をご報告いたします。

記

1, 事故発生原因

長野市保健所様の調査により12月9日に発症者10名の内、7名の便からウエルシュ菌が検出されたことのご連絡を頂きました。又、潜伏期間、発生状況、ウエルシュ菌の特徴から、12月1日に弊社で製造した「鶏肉と野菜のコンソメ炒め」を原因とする食中毒であることが特定されました。

原因菌の「ウエルシュ菌」は、人や動物の腸管内、土壌、食品等自然界に広く分布しており、通常加熱調理においては死滅させることが出来ない芽胞を持つ耐熱生菌であります。

通常、ウエルシュ菌は菌の増殖を防ぐため、加熱後に速やかに冷却を行い、10°C以下で保管するもしくは、65°C以上を保つことが食中毒の防止の手段とされております。

今回発生した幼稚園給食につきましては長野市保健所様の検査・調査結果及び弊社工場の工程確認から、工場から保温状態でお届けしていた食事が、加熱後から喫食までの間で保温温度が保たれず、菌の増殖する温度帯域(55°C以下)の時間が長かった結果、菌が増殖したことによる食中毒事故と判断いたしました。

2, 再発防止策について

営業停止処分の期間中につきましては、本社工場内の作業環境の整備、清掃、洗浄、殺菌を実施するとともに、12月11日には長野市保健所主催による全管理者及び調理作業員に対する衛生指導、工場内の再検査を実施していただき、現在においてご指摘をいただいている内容について改善を進めております。

又、今回の事故を受け、以下の対策を継続的に実施いたします。

- ① 保温給食につきまして、より保温力の高い保温食缶への切り替えを行うとともに、より品温を下げない作業オペレーションを確立することにより、保管温度を65°C以上に保つとともに、製造から喫食まで2時間以内にお届けできるように製造と配送スケジュールの見直しを実施いたします。

- ② 調理従事者をはじめとする全従業員に対する衛生教育の再教育と衛生意識の再徹底
- ③ 原料入荷、食品の取り扱い、製造工程、保管、完成後お届けまでの工程別危害分析の見直しと各種マニュアルの再点検
- ④ 従業員のマニュアル順守業況の監視と教育体制の見直し
- ⑤ 工場全体の調理設備・厨房内の清掃及び消毒、点検の徹底
- ⑥ 製品検査によるモニタリングと検査結果による工程改善

以上が今回発生した食中毒事故に関する発生原因と再発防止策のご報告となります。

弊社では、本件を厳粛に受け止め再発防止策・安全強化を図り、全社を挙げて一日も早いお客様のご信頼の回復と、より一層の安心、安全なお食事のご提供に努力して参る所存でございますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

以上

本件に関するお問い合わせ
株式会社 デリクックちくま
工場長 北澤
品質管理室長 山崎
電話番号 026-292-0986