2018.11.12

食品衛生レビュー№111　　仕入部門の重要性

今年も多くの食中毒が発生し、仕入部門の重要性が再認識された事例が目立ちました。そこで秋に発生した2事と私が食品衛生監視員していた時に経験した事例を紹介して、仕入部門の重要性を説明します。

**事例1**　回転寿司での生ウニによる腸炎ビブリオ食中毒

9月7日に、横浜市が市内の回転寿司2店舗の8月31日、9月1日、2日の利用者から腸炎ビブリオ食中毒が発生したと発表しました。その後、東京都の調査で生ウニの残品、回転寿司チェーンの食材検査で生ウニから腸炎ビブリオが検出されました。

回転寿チェーン本部は、再発防止のために9月10日に東京、埼玉、神奈川及び山梨の4都県の全24店を営業自粛しました。9月25日の同社の公表では21店舗で行政処分を受け、患者数は115人になりました。営業再開をしたのは営業自粛から2週間以上経った9月27日でした。

**事例2**　宿坊で赤痢菌食中毒

10月15日に、山梨県が日蓮宗大本山の懐である身延町の宿坊で、患者数42人の赤痢菌食中毒が発生したと発表しました。10月29日の発表では、身延町の仕出し屋（飲食店営業、魚介類販売業）が納入した刺身、魚のフライなどが原因食品で、当該宿坊を含め身延町を中心に14施設に納品され、患者数が83人、全国32都道府県に広がっていました。仕出し屋の調理従事者２人から赤痢菌が検出されています。11月5日の発表には15施設となり、患者数98人となりました。

**事例３**　学校給食で青のりに稚貝の貝殻混入

食品衛生監視員の時代、管内のＡ市のＢ学校給食センターから配食した小学校から焼きその青のりに砂が混じっているとのクレームがありました。青のりが入っていたビニール袋の下に銀色に輝く物がありました。この青のりはＣ市のＤ社が落札し納入したもので、Ｄ社へはＢ学校給食センターから100ｍ余りの海苔問屋Ｅ社が納品したものでした。Ｅ社は価格にみあった見合った青のりを納品しましたが、地元の学校給食センターへ納品されるとは知りませんでした。

原因調査を実施したところ、Ａ市は青のりの規格を定めないで競争入札し、Ｄ社が安い価格で落札しました。この青のりは、春先の稚貝の貝殻がついた低い品質の商品で、使用前に揉み、振うのが必要な商品でした。

事例1はおそらく安い輸入品の生ウニを使っての事例、事例2は料理を仕出し屋に委託した事例、事例3は競争入札の際に規格を定めなかったのが原因です。そして、この秋に発生したハンバーガーチェーンで発生した腸管出血性大腸菌Ｏ121散発的集団感染（19店舗で患者発生）は、生で提供したカット野菜と推定します。仕入れたカット野菜が腸管出血性大腸菌Ｏ121に汚染されていたと考えられ、仕入れ品の安全管理の必要性を痛感した事例でした。

対策

飲食店における事故防止のために、調理施設の衛生管理、従事者の健康管理が重要です。これらと同様に仕入れ品の衛生管理が必要です。しかし、安い食材を仕入れようとして安全を疎かにして、「安かろう、悪かろう」の食材を仕入れたら、大きな事故につながる可能性があります。ります。事故が発生したら、仕入部門に衛生的知識を持つ社員を配置していなかったと聞いたことがあります。各企業とも衛生管理に努力をしていますが、より一層の事故防止のために、仕入部門の重要性を認識し、時には遡（さかのぼ）調査を実施してください。そして、仕入部門に衛生的知識を持つ担当者を配置、できない場合ば衛生管理の社内研修を実施行してください。（笈川　和男）