2019.10.14

食品衛生レビュー№.115　　広範囲で発生した冷凍そうざいによるサルモネラ食中毒

長野県下伊那郡のそうざい製造業で製造された冷凍そうざいで、サルモネラ属菌食中毒が発生しました。発生場所は青森県から鹿児島県の11県と広範囲で、初発から保健所探知までに30日以上要しています。そこで長野県の報道発表で食中毒の概要、製造者の社告で原因推定・対策をまとめ、私の意見を述べます。

食中毒事件概要

１．保健所探知　9月25日午後２時　Ａ社Ｔ工場長から連絡

２．発生月日　　8月22日午後4時頃から

３．原因施設　　長野県下伊那郡　Ａ社Ｔ工場（そうざい製造業）

４．発生施設　　青森県から鹿児島県までの11県17施設

５．患者者　　　105人

６．原因食品　　冷凍「人参・ごぼうと里芋の白和え」（業務用で合成樹脂製袋詰　1㎏）

賞味期限2020年７月25日（製造日2019年７月25日）　336袋

７．販売先　　　26都府県の約80の医療機関・社会福祉施設

８．病因物質　　サルモネラ属菌（患者便及び未開封品から検出）

９．行政処分　　営業禁止処分10月2日(解除：10月11日)

製造者の社告から

１．原因推定

・他商品には未殺菌卵を使用しており、原因菌が工場内に存在していた。

・卵を使用する商品の製造工程から、使用器具等を介し回収命令該当ロット商品に二次汚染する可能性が否定できないことが確認された。

・回収命令該当ロット商品の生産場所、生産時間において卵使用の他の商品と並行生産していたことが判明した。

・自主回収を行った「白和え」商品２品の原料は加熱殺菌を行うが、包装充填後の加熱殺菌工程は設定していなかった。なお、Ｔ工場製造の他の商品は全て包装充填後の加熱殺菌工程、又はそれに準じる工程が設定されている。

２．製造者の再発防止対策

（1）即時実施している対策

・他商品で使用する卵について殺菌卵に変更した。

・製造に係る器具備品の管理方法を全て再点検し、見直しを行った。

・卵使用の他商品との生産場所、生産時間を明確に区分した。

・すべての商品に関し、包装充填後の加熱殺菌工程、又はそれに準じる工程を設定する。

・従業員のへの衛生教育を実施した。

（2）今後実施予定の対策

・製造方法、製造設備の改善を行いリスクの軽減を図る。

・従業員に対する教育訓練の定期的・継続的な実施を行う。

これから私の意見

・原因食品は加熱調理品であり、それを合成樹脂製袋詰めするので、通常汚染は考えられない。袋詰めする際の器具あるいは作業員の手指を介して汚染されたものと考える。

・未殺菌液卵が遠因と考えられ、殺菌液卵を使用することにより二次汚染の可能性は低くなる。

・ほんの少しの土が付いた根栽類だけでなく、綺麗に見える葉物野菜もＯ157などの食中毒菌に汚染されている場合があり、原材料の洗浄が重要である。

・従業員への器具の洗浄殺菌などの衛生対策の啓発が重要である。

・可能性は低いが、従事者に不顕性のサルモネラ属菌の感染者がいたかも知れないので作業前の手洗いの徹底が重要である。

・原因食品は解凍後加熱しないで提供される食品で、抵抗力が低下した人へ提供されたが、死亡者が出ていないようであり幸いであった。

・製造個数が356袋と少なく、広範囲だからかもしれないが、初発から保健所探知までに30日以上と、余りにも長いい日数を要している。

・最後に、自治体間の連絡調整が密ならば、もっと早く事件探知ができ、患者数を減らせた可能性がある。自治体間の連携が重要である。（笈川　和男）