

キャパオーバーから食中毒が起こるまで

～あなたのお店は大丈夫ですか？～



近年、キャパオーバーによる複数の大規模食中毒が起きています(詳細裏面)。たくさん注文が入った時こそ、食中毒に注意しましょう。裏面の簡易なチェックリストで衛生管理を確認してみてください。

キャパオーバーによる食中毒事例

①令和5年8月 弁当によるサルモネラ食中毒

製造時間が延長し、だし巻き卵の原料である液卵が常温で長時間保管されてしまったこと、十分に加熱ができていないか確認できなかったこと、多忙により手洗いがおろそかになったことが一因として考えられる。

②令和5年9月 駅弁による黄色ブドウ球菌およびセレウス食中毒

受注量の増加に伴い、米飯の製造を委託したが、委託米飯の受け入れ時に搬送温度が高かったにも関わらず受け入れ、搬送容器を清潔区域に入れてしまった。また、一部の販売店に回収指示が届かず、被害が拡大されてしまった。

繁忙期の食中毒リスクをチェックしてみましょう

- 無理なく製造できる量を超えて注文を受けていませんか？
- まとめて製造する場合、冷蔵の原材料が常温で置きっぱなしになっていませんか？
- 普段と違う方法で製造する場合、衛生管理に穴が生じていませんか？
- 臨時従業員の衛生教育は十分にできていますか？
- 繁忙期の製造体制を想定した HACCP を計画、実施できていますか？

また、何か起こった時の対応は想定できていますか？

- 食中毒
- 異物混入
- アレルギー混入
- 食品表示ミス

製品の自主回収等が必要な事態が起きたときは保健所に連絡をお願いします

福知山市	中丹西保健所 環境衛生課	TEL 0773-22-6382
舞鶴市、綾部市	中丹東保健所 環境衛生課	TEL 0773-75-1156
宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町	丹後保健所 環境衛生課	TEL 0772-62-1361

衛生管理に不安があれば、中面の詳細なチェックリストで確認してみましょう

繁忙期の衛生管理チェックリスト

受注

- 最大製造数を設定している
- 最大製造数を超える場合、受注を断る選択肢がある

Point

施設で製造できる量を見極めていないと、嬉しいほど注文が殺到したときに、無理が生じるまで注文を受けてしまうことがあります。無理なく製造できる上限を把握しておきましょう。

原材料

- 原材料の受け入れ基準があり、納入時の検収で基準を満たすか確認している
- 原材料が受け入れ基準を満たさない場合の対応手順を定めている

Point

原材料の安全性は製品の安全性に直結します。原材料の受け入れ時には、品温、外観等に異常がないか、明確に判断できる基準を定め、確認した記録を残しましょう。忙しい時でもおろそかにならないよう、普段から習慣化しておきましょう。

製造

- 製造時間が長くなる場合、原材料の下処理方法や保管温度、保管期限などの手順を定めている

Point

一度にたくさん下処理するなど、まとめて作業する場合、冷蔵の原材料を常温で放置したり、残った原材料を使いまわしたりしていませんか。製造時間の延長に伴って生じるリスクを分析し、対策を盛り込んだ手順を作成しましょう。

- 加熱・放冷・冷却が十分に実施できる
- 手洗いを適切に実施している

Point

製造を急ぐあまり、加熱・放冷・冷却時間を短縮していませんか。手洗いはおろそかになっていませんか。忙しい時でも手順を守りましょう。また、一度にたくさん作る場合は、十分に加熱・放冷・冷却できているか確認しましょう。

- 製造後の食品の保管期間や保管温度などの手順を定めている
- 製造方法や機器の配置などを変える場合、製造手順や衛生環境を見直し、対策している

Point

製造の方法や場所などを変更すると、人の動きや設備の衛生管理に影響し、今までになかった思わぬリスクが生じる可能性があります。製造時間が長くなる、製造室が暑い、盛り付け場所が狭いなど、状況に応じて事前にしっかりリスクを分析し、対策を実施しましょう。

- 忙しい時も製造・販売に関する記録を適正に実施できている

衛生教育 (臨時的に従業員の配置換えまたは雇用をする場合)

□臨時従業員の担当する業務に関する衛生教育を実施し、記録を保管している

Point

多くの従業員が高レベルの衛生管理を実施できていても、できていない従業員が一人でもいれば、食中毒は起こります。「教育内容に穴がある、身についていない、忘れている」では教育の意味がありません。全ての従業員が網羅的に衛生教育を受け、内容を十分に理解できていることを確認し、記録に残しましょう。

□臨時従業員についても健康状態、衛生的な服装等について確認し、記録を保管している

何か起こった時の対応 (製造中のトラブル、食中毒、異物・アレルギー混入、表示ミス等)

□製造中のトラブルを発見するための判断基準があり、発見後の対応手順や報告体制を整備している

Point

原材料の納品～製造～販売まで、手順どおりにできているか確認しましょう。手順から外れたときに、きちんと気づき、対応できるように、従業員に判断基準・対応を周知しておきましょう。

□消費者等からの通報があった場合の対応や自主回収などの手順を定めている

(社内のみならず、保健所や出荷先等への連絡体制も定めている)

Point

回収などの事態になれば、対応を考える時間は満足に取れません。平時から回収などの流れを想定し、具体的な対応(消費者への周知方法など)を定めておきましょう。また、責任者の不在時でも速やかに対応できるように、従業員に手順を周知しておきましょう。

□対象品を限定する管理(ロットなど)がある

□製造数、出荷先別出荷数を記録し、出荷した商品の全量が確認できる

何か起こってからでは手遅れです

例えば、食中毒が起こってしまったら・・・

- ・行政処分により営業できない期間が発生する
- ・報道発表や SNS 拡散により企業イメージがダウンし、消費者の信用を失う
- ・被害者から治療費や慰謝料の支払いなどの損害賠償を請求される
- ・乳幼児や高齢者の場合は最悪死に至るなど、取り返しのつかないことになる等々、営業生命を絶たれてしまう事態になりかねません



チェックがつかない項目は対策しておきましょう

特に、繁忙期に普段と異なる衛生管理を行う場合は、HACCPの管理手順を見直しましょう