

現場で何がおこっていたのか＝「吉田屋」の食中毒は何故おこったのか

(担当：JASMEQ顧問 監物今朝雄)

NPO食科協の「かわら版ニュース」で報告(概要編集＝監物)がありましたので、すでにご存じの方もありますが参考にさせていただければと考え発信させていただきました。

「吉田屋」食中毒の元凶はなにか

(窪田順生氏のPより)

「経営者として慢心と油断があった。リスクを理解せず、売り上げを重視したのは、経営者である私の甘さ」――。29都道府県で521人の食中毒患者を出した青森県八戸市の「吉田屋」の吉田社長は、そのように謝罪をして「本当に申し訳ございませんでした」と涙を流した。報道対策アドバイザーとして、これまで多くの謝罪会見に関わってきた立場から言わせていただくと、今回の吉田屋の危機管理対応や謝罪会見は「成功」と評価しているのではないかと思っている。多くのメディアが本件をベタ記事扱いでしか報じていないのがその証左だ。旧ジャニーズや旧統一教会のように連日報じられる「国内の大型不祥事ニュース」がない中で、500人以上の被害者がいて、しかも発生から1カ月以上経過してからの会見だ。ボロカスにつるし上げられてもおかしくないところをこれだけで済んだのは会見が「無難」に終わったことが大きい。

経営者が逃げなかった

吉田屋の会見はどこがよかったのか。大きいポイントは「原因」と「責任」を明確にして、経営者が逃げなかったことだ。食中毒の原因は「県外の外部委託業者の製造した米飯」としながらも、「製造された米飯を受け入れ、そして独自の判断により冷却し、それを使用した。そのこと自体が、今回の食中毒を発生させた大きな要因」として「手前どもの責任は本当に大きいと痛感しています」と述べた。しかも、その責任を「現場」に押し付けることなく、経営者である自分の責任だと断言して涙まで流した。「そんなの当然だろう」と思うかもしれないが、謝罪会見の事前練習を手伝うと、こうしたことのできない経営者はかなり多いことに驚く。なんやかんやと言いつくすのを並べてしまうものなのだ。大手外食の多くが、異物混入があると「原料を納入している業者が悪い」と言わんばかりに、「これからは原料を厳しくチェックします」と取引先に責任を転嫁するのは雲泥の差だ。

もはや「駅弁」ではない(略)

食中毒につながった遠因

これが真つ当な弁当製造販売者の品質管理の感覚である。しかし、吉田屋はその感覚がぶっ飛んでしまって、八戸で製造した「つくりたて弁当」を、遠く離れた関西や中国、九州まで輸送して売っていた。なぜそんな身の丈に合わないことをしてしまったのかというと、駅弁だからだ。駅弁というローカル食材を用いた弁当をウリにしている以上、八戸でつくりたくないわけにはいかない。一方で、吉田屋の駅弁は多くのコンテストで受賞しているので、ローカルマーケットだけではなく、全国展開も見込める。かくして、八戸で製造した弁当を、商社が全国に流通させるというかなりリスクな「駅弁ビジネスモデル」ができあがったというわけだ。つくりたての弁当を全国で売るなど言っているわけではない。そこまで全国に展開したいのなら、大阪や福岡などに製造拠点を定めるべきだと申し上げているのだ。「空輸しているから」「新幹線駅に近いから」といった理由で安心だろうと思ったのかもしれないが、輸送コストはタダではない。八戸駅で売る弁当と九州で売る弁当を同じ価格にするには、どうしてもこのコストを圧縮しなければいけない。そうすると普通に考えれば、大量生産・大量販売へかじを切るしかない。八戸で売るもの、東京で売るもの、福岡で売るもの、といった感じで受注はどんどん膨らんでいく。しかし、吉田屋の製造拠点が拡大している痕跡はな

い。Webサイトの「沿革」を見ても、2008年に有限会社から株式会社に変更以降、販売網が広がったとか、弁当グランプリの金賞を受賞していたとかの記述は山ほどあるが、「製造工場を拡大した」とか「製造拠点を新設した」という情報はゼロだ。これが事実なら現場は相当疲弊していたはずだ。人は疲れると、やるべきことができなくなる。吉田社長も会見でこう言っていた。「納入される米飯について、発注時に温度指定をしていたにもかかわらず、受け入れ時、温度の測定を初日はしていなかった。盛り付け時までそのままの状態でも保管していた。盛り付け時に温度の高いことに気づき、自社の判断で冷却して使用した」（青森テレビ 10月21日）

本当に足りなかったこと

なぜこんなにいい加減だったのか。吉田社長は経営者としての慢心があったと反省をしていたが、本当に足りなかったのは「事業拡大に見合う設備投資」である。そして、この判断ミスを招いたのは「駅弁」という呪縛ではなかったか。駅弁をうたう以上、八戸でつくらないといけない。吉田屋がそういう固定概念に縛られていたのは、Webサイトにある以下の言葉からも分かる。「青森、そして東北から。美味しさと感動を全国へ。」昨今、北海道フェアのような催しが全国の百貨店などで開催されているので、日本全国のものでどこでも手に入るようになった。その流れで全国の「つくりたて駅弁」もいろいろなところで食べられるようになってきている。しかし、人口減少で「物流崩壊」の危機が叫ばれるこの国で、こうした消費スタイルを続けていいのかという問題もある。海外ではカーボンニュートラルの観点から、「フードマイレージ」（食料の輸送にかかる環境負荷を数値化したもの）という運動が広がっている。日本でいうところの「地産地消」へシフトしたほうが、企業も消費者も持続可能ではないかというワケだ。今回のような事故を繰り返さないためにも、「駅弁」とは何かということをしつかりと決めておくべきかもしれない。

市内で製造された弁当による食中毒にかかる行政処分の解除について

青森県八戸保健所

9月23日に八戸市保健所において食中毒と断定し、営業禁止処分とした株式会社吉田屋（以下「当該営業者」という。）について、本日、当該行政処分を解除したのでお知らせします。

1 経過

- (1) 当該営業者から衛生改善報告書の提出 10月30日
- (2) 市保健所の立入検査による改善確認 11月1日
- (3) 営業禁止処分の解除 11月4日

主な改善内容

推定される原因	改善内容
委託製造した米飯について、検収手順及び受け入れ基準を定めていなかったことから、注文時の指示書より高い温度の米飯を受け入れ、米飯冷却までに原因菌が増殖した可能性がある。	委託製造した米飯の受け入れ手順、検収項目を新たに定め、受け入れ時に基準を満たしていない場合の対応を定めた。
委託製造した米飯が配送された外箱（発砲スチロール製）について、殺菌等の措置をせずに、盛り付け室に搬入したことから、米飯、具材等に原因菌が付着した可能性がある。	・委託製造した米飯の納入、受け入れ、移し替え等に関する手順を作成した。 ・米飯を含む全ての食材について、盛り付け室に搬入する際は外箱を殺菌し、衛生的な自社専用容器に移

	し替えて使用することとした。
自社炊飯分の米飯冷却に加え、予定にない、委託製造した米飯の移し替えや冷却が同時に 行われたが、その製造記録が残されておらず、手指の消毒、手袋交換等のタイミングや 方法が適切に行われず、原因菌が付着した可能性はある。	<ul style="list-style-type: none"> ・基準を満たしていない場合の対応手順を定めた。 ・イレギュラー発生時においても手袋交換等の衛生管理を確実に実施できるよう、作業時間中の確認・指導を行う輪番制の担当を新たに設置した。 ・過剰な受注を防止するための手順を定め、可能な限りイレギュラーが発生しない体制とした。
臨時従業員に対して衛生教育や体調・手指の傷等健康状態の確認を行ったが、これらの記録が残されておらず、通常当該施設で実施されている衛生的な取扱いや健康管理が徹底されず、原因菌が付着した可能性はある。	<ul style="list-style-type: none"> ・臨時従業員を含む全従業員に対する検査を実施し、結果を踏まえた人員配置をすることとした。 ・臨時従業員に対する衛生指導の内容を充実し、指導内容の記録を残すこととした。 ・臨時従業員も他の従業員と同様、日々の健康管理を記録に残すこととした。
その他 回収について	
当該営業者からの連絡が一部の販売店まで届かず、16日製造分の一部が販売され、食中毒患者が確認された。回収に関する連絡が確実に販売店まで届くよう、予め定めていなかった。	<ul style="list-style-type: none"> ・回収手順を見直し、製造前に各商社及び各販売店までの連絡網を作成し、休日についても確実に連絡が取れるようにした
以上。	

<お知らせ・編集後記>

- 今号の内容は「抜粋」させてもらったものですので、「偏り」があるかも知れませんが、容赦下さい。
- JASMEQ「品質管理Webセミナー」については、食品衛生協会の太田講師に3回シリーズで、「工場現場で何がおきているのか・・・」をテーマに「身の回りの衛生管理」(第1回)「こんなところにこんなものが」(第2回)を実施してきました。
年明けの、1月26日(金)午後2時～「いいものつくりたい気持ちは同じ」と題して企画準備中です(参加費無料)。別途、案内をさせていただきますので、スケジュール調整下さい。
- セミナーアンケートでも、「吉田屋、ペッパーランチ、サラダ等へのカエル混入、」等の情報要求が続いていましたので、今回の内容にさせていただきました。引き続き情報が入り次第提供して行くつもりですので、参考にさせていただければ幸いです。
- 皆様には、BCCでお送りしていますが、関係者への送付希望・追加等ありました紹介(メールアドレス等)下さい。また、今後不要な方もお手数ですが連絡をお願いします。

協同組合JASMEQ(ジャスメック)顧問 監物今朝雄・中村優

アドバイザー 佐藤邦裕・伊藤桂和

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-3-4 出光新宿ビル 4階

Tel 03-6205-6677 Fax 03-6457-6759

E : k.kenmotsu@jasmeq.com E : m.nakamura@jasmeq.com

皆様のご意見、感想をお待ちしています。

感想・情報等自由に記載いただきメール、及びFAXで送信下さい。