

2019年10月11日

各 位

旭松食品株式会社

弊社高森工場の営業禁止命令の解除について

この度、本年10月2日付で長野県飯田保健所より営業禁止処分を受けておりました弊社高森工場の処分が、本日解除となりましたことをお知らせいたします。

弊社高森工場が製造した商品で食中毒を発症された皆様、ご家族様ならびに関係者の皆様には多大なるご迷惑をおかけしましたこと、改めて深くお詫びを申し上げます。また、ご迷惑をおかけした皆様方へは、引き続き誠心誠意ご対応させていただき所存でございます。

記

1. 行政処分の内容について

- | | |
|-------------|--------------------------|
| (1) 営業所の名称 | 旭松食品株式会社 高森工場 |
| (2) 営業の種類 | そうざい製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、菓子製造業 |
| (3) 行政処分内容 | 営業の禁止 |
| (4) 処分年月日 | 2019年10月 2日 |
| (5) 処分解除年月日 | 2019年10月11日 |

2. 食中毒の発生原因について

弊社では自主回収決定以降、長野県飯田保健所の指導を得て、本件の発生原因の特定に努めてまいりました。その結果、以下複数の要因により卵由来のサルモネラ属菌の混入による食中毒事故を発生させたことが判明いたしました。なお、サルモネラ属菌が検出されたのは回収命令該当ロット商品のみであり、他商品や同一商品の他製造ロットからは検出されておりません。

- ・他商品で使用する卵は加熱処理が前提であったため未殺菌のものを使用しており、当該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、高森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。

以上のことにより、弊社では他商品に使用する原料卵に混入していたサルモネラ属菌が同一生産場所かつ同一時間に生産した回収命令該当ロット商品に、使用器具等を通して、同商品の加熱殺菌後の原料に二次汚染したものと推定いたしました。

3. 再発防止策について

(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。
- ・高森工場の従業員に対し長野県飯田保健所による衛生教育を行った。

(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。

なお、営業禁止命令解除の内容は長野県ホームページに掲載されております。

<https://www.pref.nagano.lg.jp/shokusei/happyou/ch191011.html>

弊社では、この度の事故を真摯に反省し、お客様からの信頼を取り戻せるよう、品質の向上に全力で取り組んでまいり所存でございます。

以上