

平成30年6月6日  
長崎県長崎市平野町4号16番  
株式会社龍屋本舗

## 食中毒事故に対しての改善報告

### 1. はじめに

弊社の店舗である「長崎龍宴」におきまして、平成30年5月22日にご飲食された修学旅行団体のお客様に、食中毒症状が発生し、同店舗は平成30年5月27日から5月29日の3日間の営業停止を命じられました。

発症されたお客様には多大なる苦痛とご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。また、保護者様・先生方をはじめ、関係者の皆様にも多大なご迷惑、ご心配をおかけいたしましたこと、重ねてお詫び申し上げます。

今後同様の事故が発生しないよう、改善方法を検討致しましたので詳細を以下にてご報告いたします。

### 2. 食中毒発生の原因

長崎市保健所によると、「調理従事者の手にノロウイルスが付着し、手洗い不十分のまま、盛り付けの段階で食品に付着し、患者様の口に入った可能性が高い」とのことでした。

厨房内の拭き取り検査及び検食で異常はありませんでした。

調理従事者はノロウイルスが検出されましたが、無症状であり、同居している家族も直近で下痢等の症状はなかったため、調理従事者への感染ルートは不明です。

### 3. 改善内容

#### ①検便頻度の見直し

内容：現在年2回から年12回実施に変更する。

効果：無症状（不顕性感染）のスタッフを迅速に把握できる。

## ②手洗い場の変更

内容：現在は下写真のような、手で蛇口を触るタイプのものを使用していましたが、足踏み式もしくは自動式のタイプに変更する。



また、手洗い場を広くし、肘まで洗いやすい環境に変更します。

効果：手洗い後に蛇口を触らないことで手を清潔に保てる。

手洗い場が広くなることで肘まで洗うことを徹底できる。

## ③手洗い実施チェック方法の変更

内容：厨房に出入りの際は必ず手洗いを実施するように再徹底する。

監視カメラを新規で設置し、総務課で入退室の状況をチェックする。

効果：他部署によるチェックをすることで、手洗い実施の意識を常に高く保つ。

## ④厨房設備内への手洗い殺菌設備の導入

内容：厨房入り口と厨房内に手洗い殺菌設備を設置する。

口に入っても問題なく、厚生労働省からも食品添加物として指定されている「次亜塩素酸水」を利用します。



効果：手に付着したノロウイルスを殺菌できる。

### ⑤オゾン殺菌装置の導入

内容：オゾン殺菌装置を導入する。



効果：定期的にオゾン殺菌することで、厨房内を清潔に保つ。

必要に応じて、厨房以外のフローア、トイレ等にも実施していく。

### ⑥調理/配膳スタッフの出勤時体調調査及び検温

内容：出勤時に自身及び同居人に下痢・嘔吐・インフルエンザ等の症状が出ていないか総務課に報告する。

また、出勤時に検温を実施し、熱がないか確認する。

効果：スタッフの体調不良、食中毒、インフルエンザの可能性を迅速に発見する。

### ⑦調理/配膳スタッフへの「マスクリア」着用

内容：調理/配膳スタッフへのマスクリア（※下写真参照）着用

■着用者の唾や息をしっかりガード！

■透明なので表情や言葉が伝わる！

■繰り返し使えるのでエコで経済的！

- ・透明フィルムだから笑顔を隠しません。
- ・防曇・抗菌加工だから曇りません。
- ・口元に密着しないから、「息苦しさ・暑苦しさ」を感じません。
- ・口元に密着しないから化粧崩れしません。
- ・人体工学的に優れているから、着用時の違和感がありません。
- ・サイズの調整も可能だから、長時間着用も着かれません。
- ・「使い捨て」でないから経済的です。



効果：唾・息が調理/配膳時に料理に入らない

### ⑧龍宴社員の健康診断の見直し

内容：現在年1回の実施を年2回（5月、9月）の実施に変更する。

効果：龍宴社員の体調不良の早期発見ができる。

⑨厨房内の消毒頻度見直し

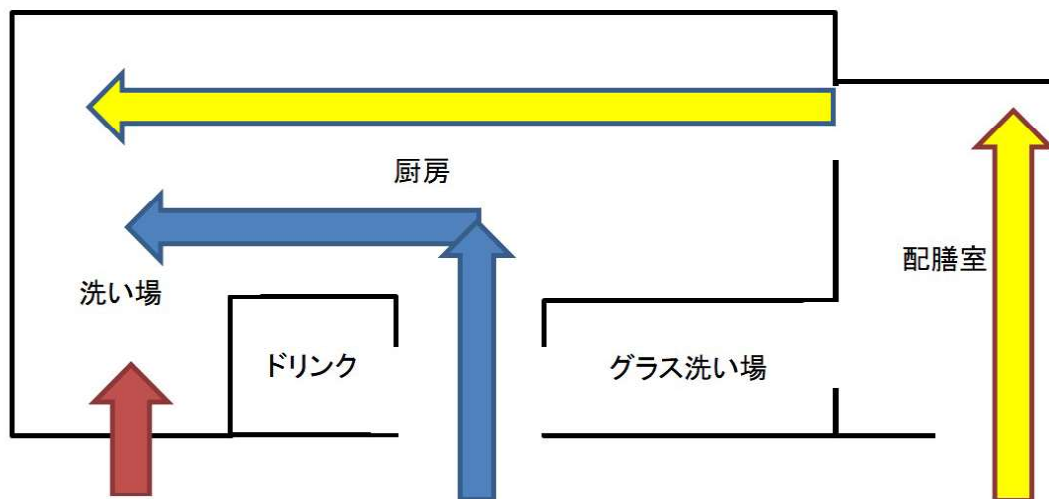
内容：現在年1回の実施を年2回（5月、9月）の実施に変更する。

効果：シーズン前に消毒することで、清潔な状態で会場を提供できる。

⑩残飯・洗い物の導入経路見直し

内容：現在まで厨房内を通過して残飯・洗い物を洗い場へ運んでいましたが、配膳スタッフが厨房を通らずに、洗い場へ直接運び込む経路に変更する。

※下図の青矢印が旧ルート、赤矢印が新ルート（配膳スタッフ単独で対応）  
黄色矢印が新ルート（配膳室まで配膳スタッフ、厨房内厨房スタッフ対応）



効果：厨房内を清潔に保つ。

4. 今後について

平成30年5月27日から5月29日の営業停止期間のみでは各改善を全て実施できなかったため、平成30年5月30日から6月10日まで自主休業致します。

今後同様の事故が発生しないよう万全の衛生管理を整えていく所存です。

以上