



秋も深まり、朝晩は肌寒く感じるようになりました。食品関連業界の皆様は、細菌性食中毒の最盛期を乗り越え、ひとまず安堵されているのではないのでしょうか。

8月末から9月中旬にかけて、関東地方を中心に相次いで食中毒事故が発生しました。回転寿司チェーンでは、埼玉県の2店舗を皮切りに、最終的には全24店舗中21店舗で患者が確認され、全店が一時的に休業する事態となりました。また、ハンバーガーチェーンでは長野県など19店舗で食中毒が報告されています。



これらは関東地方で起きたこともあり、皆様の地域では大きく報道されなかったかもしれませんが、しかし、ともに多くの店舗で事故が起きたことなどに関して、いくつかの問題点が指摘されています。例えば回転寿司チェーンでは、早い時期に原因が特定されたにも関わらず、当初はブランドサイトのみでの発表であり、保健所による営業停止処分を受けた店舗以外は、通常通りの営業を続けていました。その後、企業サイトでの公表や約半月にわたる全店休業などの措置が取られました。結果として200人を超える方が体調不良を訴えたため、対応が後手に回ったとの見方もあります。

ご存知の通り、食中毒事故や製品回収では、迅速かつ丁寧な対応が求められます。大事に至らずとも、対応次第はその後の企業活動に大きな影響を与えることになるのです。加えて、過去に死者を出したユツケ食中毒のように、食中毒菌の種類や事故の規模によつては、原因となった食材の提供が禁止される可能性もあります。



## 毒キノコにご注意を！

台風や秋雨前線による長雨など、天候の安定しない日が続いていますが、その合間にアウトドアを楽しまれた方もいらっしゃると思います。登山やキャンプなどに出かけた際、旬を迎えたさまざまな「キノコ類」が目にとまった経験はないのでしょうか。

今年も、すでに全国で毒キノコによる食中毒が発生しています。中でも三重県では、食用の「クロハツ」に似た「ニセクロハツ」を採集、調理して食べた70代の男性が入院し、その後死亡する事故が報告されました。加えて、過去にも食中毒件数が多い「ツキヨタケ」で複数件、このほか「カキシメジ」「クサウラベニタケ」「ニセシヨウロ属」などによる事例が報道されています。

今年は、8月末からまとまった雨が降ったことや、残暑が短かったことなどでキノコに最適な条件が揃い、食用の可否を問わず豊作だと言われています。毒キノコの多くは、食用のものと同様に外観や生える場所が類似しており、判別は困難なものが多いそうです。また、「柄が縦に裂ければ食べられる」「ナスと一緒に煮れば（塩漬にすれば）毒が消える」などの言い伝えは、ほとんどが迷信であることもわかっています。

残り短い「収穫・食欲の秋」を安全に楽しむために、決して楽観的な判断はせず、確実に食用と断定できるもの以外は、手に取らないようにしましょう。



東洋産業株式会社

本社 岡山市北区新屋敷町3-1-19-20

TEL 086-241-8808

FAX 086-241-8094

拠点

大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島  
高松・松山・金沢