

2017年10月3日

各 位

会 社 名 株 式 会 社 ひ ら ま つ
代 表 者 名 代 表 取 締 役 社 長 陣 内 孝 也
(コード番号：2764 東証一部)
問 合 せ 先 代 表 取 締 役 副 社 長 服 部 亮 人
(TEL：03-5793-8818)

アニサキスを原因とする食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、当社の店舗「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」(北海道札幌市、以下「当店」)において、アニサキスを原因とする食中毒事故が発生致しました。発症された2名のお客様の症状はすでに回復に向かっておりますが、多大なる苦痛とご迷惑をお掛け致しましたことを心より深くお詫び申し上げます。また、多くの関係者の皆様にご迷惑とご心配をお掛け致しましたことを重ねてお詫び申し上げます。

アニサキスは鮭やイカ、鯖などに寄生する線虫類の一種であり、人の体内に入ると胃や腸の壁を傷つけ、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛(食中毒症状)を起こします。2017年9月28日に当店にて開催したディナーイベントに参加された2名のお客様がアニサキス症を発症されました。札幌市保健所による調査および総合的な判断の結果、イベントのために特別に仕入れた鮭からアニサキスが検出されたことにより、当店にて提供した鮭を使った料理が起因してアニサキス症が発症したものと断定され、2017年10月3日付で、2017年10月3日より2017年10月4日まで2日間の営業停止処分となりました。

これまで当社は、食の安全を最重要事項として徹底的な衛生管理のもと営業活動を行ってまいりましたが、この度の事故を厳粛かつ重く受け止め、これまで以上に各地の所轄保健所や専門機関の協力を仰ぎ、一層の衛生管理体制を確立し、再発防止と更なる安全強化に努めてまいります。

尚、本件による業績への影響につきまして、開示が必要な場合には速やかにお知らせ致します。

添付資料

- ①本件の経緯について
- ②当社の衛生管理体制について
- ③アニサキスについて

本件の経緯について

9月28日(木)	
	ディナーイベント開催 19:00 開宴 8組 29名様ご参加
9月29日(金)	
	<ul style="list-style-type: none">・札幌市保健所より当店宛に連絡が入る。・病院より連絡を受けた保健所からの連絡で、アニサキス症を発症したお客様がいらっしゃる事が判明。・アニサキス症を発症したお客様より直接当店に連絡が入る。・29日早朝より腹痛があり、かかりつけの主治医の診察を受けたところ、アニサキス症であることが判明し、「他のお客様からはご連絡が入っていませんか?」とお問合せを受ける。その時点で他のお客様からのご連絡はなかったため、その旨をお伝えする。お客様より、同じテーブルに同席したもう1名様も同じくアニサキス症を発症した旨を伝えられる。検査した医師から、ディナーイベントのメニューの食材のうち鮭、エイヒレ、鮫鱈のいずれかの可能性がある旨をお知らせ頂く。・お客様の病状をお尋ねしたところ、病院でアニサキスを除去し、現在は痛み止めを服用しているとのことをご回答を頂く。・ご連絡があったお客様と同席していたもう1名のお客様と連絡が取れる。症状を確認したところ、病院にてアニサキス症と診断され、処置を受けたことを伺う。・参加された他のお客様へご連絡し、体調不良などの症状が出ていないかの確認を行ったところ、7組中2組以外と連絡が取れ、体調不良を訴えるお客様はいらっしゃらなかった。(後日全てのお客様にご連絡し、2名様以外にアニサキス症の発症は確認されなかった)・保健所からの質問状(当日のメニュー内容、食材の仕入日・調理工程および担当者・仕入先名・当日参加の組数と人数・前2日の予約組数と人数の情報)をFAXで受信。
9月30日(土)	
	<ul style="list-style-type: none">・札幌市保健所の立ち入り検査を受ける。・保健所からの質問状に対する回答書を提出。・回答書に関するヒアリング、冷凍庫の温度管理、調理スタッフの健康管理表のチェック、調理オペレーションの現場確認、食材(鮭)の保管場所の確認。
10月1日(日)	
	<ul style="list-style-type: none">・札幌市保健所から2度目の立ち入り検査を受ける。・追加のヒアリングおよび鮭の料理に関する実際の調理工程を再現し、火入れの温度確認を行う。・札幌市保健所が来店し、食材(鮭半身すべて)を回収。・体調不良の2名のお客様の回復を確認し、直接お詫びに伺う。
10月3日(火)	
	<ul style="list-style-type: none">・札幌市保健所からの通告を受け、保健所による調査および総合的な判断の結果、イベントのために仕入れた鮭からアニサキスが検出されたことにより、当店にて提供した鮭を使用した料理が起因してアニサキス症が発症したものと断定され、2日間の営業停止処分となる。

当社の衛生管理体制について

これまで当社は、食の安全を最重要事項として徹底的な衛生管理のもと営業活動を行ってまいりましたが、この度の事故を厳粛かつ重く受け止め、更なる教訓として再発防止・安全強化を図るとともに、全社員一丸となって信頼の回復に努めてまいります。

具体的には、現状の衛生管理体制に加え、以下の実施を決定しており、順次実行に移してまいります。

【現状の衛生管理体制】

1. 衛生検査の実施（年6回）

当社では、専門機関による衛生検査を全店において年6回実施しております。

- ・抜き取り検査（スタンプスプレッド法による）
- ・食材検査
- ・衛生管理状況確認

抜き取り検査では、調理器具、調理従事者の手指を対象に細菌検査を行っております。食材検査では、ストックしている加熱済食材、刺身類、生野菜類などの細菌検査を行っております。また、各店の厨房を中心とした衛生管理状況を専門機関の観点から確認し、改善点及び前回からの改善の状況について報告をいただいております。

2. 腸内細菌検査（年6回）

当社では、各店に勤務する全従業員に対して腸内検査を隔月で実施しており、検査結果について本人および管理者へ通知し、陽性反応の場合は陰性となるまで出勤を控えるなど、適切な衛生管理に努めております。

3. ノロウイルス検査（年12回）

当社では、全従業員に対してノロウイルス検査を毎月実施しており、検査結果について本人および管理者へ通知し、陽性反応の場合は陰性となるまで出勤を控えるなど、適切な衛生管理に努めております。

【今後の改善点】

従来 of 体制に加え、以下の対応を進めてまいります。

- ・全店のシェフに対して本件の経緯、原因となった食材等の情報共有をはかり、衛生管理上の危機意識を再確認するとともに、厳重な注意喚起を行います。
- ・各店の所轄保健所、及び専門機関の協力を仰ぎ、店毎に年4回の衛生講習会を義務付け、直近の食中毒事故や衛生管理面のトレンド、及び食材に応じた処置の留意点などの情報を共有することで、更なる衛生管理の強化をはかります。
- ・毎月の衛生会議を各店に義務付け、店舗内において衛生講習会の内容等の周知徹底をはかります。

以上

アニサキスについて

【アニサキスの特徴】

アニサキスは寄生虫（線虫類）の仲間で、クジラに代表される海洋ほ乳類のお腹の中で成虫になり産卵します。クジラのフンと共に海水中に排出されたアニサキスの卵は、やがてオキアミと呼ばれるプランクトンに食べられ幼虫に成長します。アニサキスの幼虫が寄生したオキアミを補食した魚では、アニサキスは成虫になれず、おもに内臓部分にとどまり、終宿主（成虫になれる宿主）であるクジラやイルカなどに捕食されるのを待っています。

アニサキスの多くは魚介類の内臓部分に寄生していますが、一部のアニサキスは魚介類の筋肉部（刺身の部分）へも移行します。このアニサキスの幼虫が寄生した魚介類を、生または生に近い状態でヒトが食べると、アニサキスが主にお腹の中で胃や腸に突き刺さることがあり、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛（食中毒症状）を起こします。

- ・約 2cm～3cm で、白色の少し太い糸状
- ・アニサキス幼虫が寄生している魚介類

サバ、イワシ、カツオ、サケ、イカ、サンマ、アジなど

※なお、アニサキスは天然の魚介類に寄生している場合が多く、アニサキスの寄生した生餌を与えていた場合などを除き、養殖魚には、アニサキスの寄生がほとんど認められていない。

【アニサキス症の症状】

アニサキス症は症状の程度により劇症型と緩和型に分けられ、さらに感染する部位の違いにより、胃アニサキス症および腸アニサキス症に分けられます。緩和型の胃アニサキス症および腸アニサキス症は、ともに症状が軽微で、自覚症状もない場合が多いのに対し、劇症型の胃アニサキス症では、喫食後 8 時間以内、劇症型の腸アニサキス症の場合では数時間から数日後に、持続する激しい腹痛や差し込むような痛みが起こり、吐き気や嘔吐を伴うこともあります。

国内のアニサキス症は年間 500～1,000 例あると考えられ、サバが原因魚種として最も多いと報告されていますが、地域により違いがあり西日本および関東周辺ではサバ、イワシ、アジなど、北海道ではタラ、ホッケ、サケなどが多くなっています。

【予防方法】

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。
 - ※アニサキス幼虫は鮮度が落ちると、内臓から筋肉に移動することが知られている。
- ・魚の内臓を生で提供しない。
- ・目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。
- ・冷凍する。（-20℃で 24 時間以上）
- ・加熱する。（60℃で 1 分、70℃以上）
 - ※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは死滅しない。

<参考文献>

- ・厚生労働省 事業者向けリーフレット「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」
- ・東京都福祉保健局 「食品衛生の窓」（東京都の食品安全情報サイト）