

2017年10月4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)

(訂正)「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」
の一部訂正について

2017年10月3日に公表いたしました「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」の記載内容の一部を、下記のとおり訂正いたします（訂正箇所には下線を付して表示しております）。

記

1 ページ目

訂正前	訂正後
札幌市保健所による調査および総合的な判断の結果、 <u>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</u> 、当社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。	札幌市保健所による調査および総合的な判断の結果、 <u>(削除)</u> 、当社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。
添付資料 <u>①本件の経緯について</u> <u>②当社の衛生管理体制について</u> <u>③アニサキスについて</u>	添付資料 <u>削除</u> <u>①当社の衛生管理体制について</u> <u>②アニサキスについて</u>

2 ページ目

訂正前	訂正後
<u>(添付資料①)</u>	<u>削除</u>

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. ノロウィルス検査（年12回）

当社では、全従業員に対してノロウィ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】

従来の体制に加え、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。

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）