2016.8.22

食品衛生レビュー№88　●食中毒などの事故が発生すれば最終提供者が責任を負う

もうすぐ秋です。秋の行楽としてキノコ狩りがあります。その場で食べるのも楽しいですが、持ち帰り、飲食店で調理してもらい友人と飲むのも楽しいです。しかし、飲食店において馴染み客の強い要望で調理しての食中毒が時々発生しています。

　飲食店において、顧客の強い要望で本来は使用しない食材を調理して、安全であると信じて仕入れた食品によって食中毒等が発生しています。不可解と思われるかもしれませんが、この場合でも最終提供者である飲食店が責任を負うこととなり,営業停止などの行政処分を受けます。そこで、事例を説明して、原因・対策を説明します。

事例1

2006年10月、岐阜県の飲食店で馴染み客が採取してきたキノコの調理を頼まれ、調理して、客の友人同士で食べました。摂食後、30分か33時間ほどで、15人中13人が腹痛、悪心、嘔吐、下痢等のキノコ食中毒症状を呈しました。残品のキノコを専門家が鑑定をしたところ、野生のシイタケによく似た有毒のツキヨダケが含まれていました。

事例2

2011年9月、大手給食事業者請け負っている南関東を中心にした事業所給食13施設で病原（腸管毒素原性）大腸菌Ｏ148食中毒が発生し、患者数が500人を超えました。原因食品は、生食用として提供された「長ネギ小口切り」と推定されました。この生食用「長ネギ小口切り」は長野県の業者が長ネギを刻み塩素殺菌処理後に包装して納品された商品でした。しかし、この加工業者に対して食品衛生法に基づく指導はされても、カット野菜には法的な加工其準、成分規格基準等はなく、行政処分はされず、企業名は公表されませんでした。つまり、給食事業者が提供する前に衛視状態を確認し、不良の場合には洗浄消毒が必要だということになります。

事例3

　2011年11月、東京都の高級料理点において元Ｍ県知事が、「いつものものを出して（裏メニューだったと思われます））」との要望で「フグの肝ポン酢（トラフグの肝臓）」を提供して、一緒に来店した女性がフグ食中毒を呈しました。その結果、飲食店の営業停止処分、営業者（主人）の**ふぐ調理師免許**（東京都条例）取り消しとなりました。客の要望でも危険な食品は提供してはなりません。

原因と対策

　事例１は馴染み客を信じたために発生した食中毒です。キノコの鑑別は大変難しいので、馴染み客が採取したキノコの調理は、強く要望されても絶対に調理を断ってください。

　事例2は「生食用」だと信じて発生した食中毒です。カット野菜を仕入れてサラダとして生で提供する飲食店もあると思いますが、仕入れ先の衛生状態の確認、自社において細菌検査も必要と思います。長ネギの場合、半透明のゼリーみたいなヌルに細菌が入った場合、塩素消毒は大変難しいとされています。

　事例3は馴染み客の要望で、裏メニューを提供して発生した食中毒です。危険とされるフグの有毒部位（肝臓、卵巣などで、フグの種類によって異なる）は絶対に提供しないでください。

まとめ

　飲食店において食中毒などの事故が発生した場合、客の要望で、生食用として仕入れた、裏メニューであっても最終提供者である飲食店が責任を負うことになります。これからキノコ狩りの季節です。馴染み客から採取したキノコの調理を強く要望されても断ってください。そして、裏メニューとしてレバ刺し、鶏刺しなどは提供しないでください。（笈川　和男）