2016.9.15

食品衛生レビュー№89　●企業の安全安心意識について考える

　8月15日に居酒屋チェーンA社（以下A社）が千葉県内の店舗で「食品添加物アルコール製剤をチ ューハイに用いる焼酎と誤って提供してしまうという事案が発生した」と謝罪の企業公告をしました。このA社は関西から関東にかけて店舗展開をする東証1部上場企業です。公告内容を見るとお粗末と思われますので、私の意見を述べます。

事例の概要（A社企業公告から）

　発端：７月 19 日に従業員が、チューハイ提供時に使用するドリンクサーバーへ焼酎を接続すべきところを誤って食品添加物アルコール製剤を接続し、そのことに気付かず当該ドリンクサーバーを使用してお客様へ商品を提供した。

　期間：７月 19 日（火）～７月 23 日（土）

　数量：151杯

経過・対応：誤って接続した時点で ドリンクサーバーから抽出されるチューハイに異変が認められたため、ドリンクサーバーに 不具合が生じたとの認識をもち、７月 22 日にドリンクサーバーのメンテナンスを 手配したものの、7月23日まで誤った商品を提供した。

点検結果：７月 23 日にメンテナンスを実施するなかで、異変はドリンクサーバーの不具合 によるものではなく、ドリンクサーバーに接続している原液が原因である可能性が高いと判断したため、当該ドリンクサーバーの使用を中止した。

食品添加物アルコール製剤：サトウキビから精製されたエタノールを原料としたアルコール製剤。食品由来のエタノール及び食品添加物のみを原料としている。当社においては手指消毒に使用。

問題点

　誤接続：十分に注意を払っていても発生する可能性は残りますが、許される事案ではありません。今回は「食品添加物アルコール製剤」で事故が無いようなので良かったと思います。誤接続の事故防止対策は複数の人で確認するのが一番と思います。今回の事例に対する対応策はA社公告に記載されています。酎ハイに使う焼酎ならば、おそらくアルコール度数は25度で、手指洗浄用のアルコール製剤ならば50度以上ですので、単純計算で2倍以上早く酔いが回ることになります。

同様な事例

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2013年2月 | 愛媛県の回転寿司チェーン店 | 誤接続で焼酎がジュースに混入。客の指摘で発覚。60杯提供。客の中に未成年者がいたが、気分が悪くなったとの届出は無かった。しかし公表は発生3日後で、公表後に届出があったかもしれない。 |

　異常に気がついたのに：7月19日の誤接続の時点で異常に気づき、22日に点検（メンテナンス）を依頼しておきながら提供を続けていたということから、従業員の食の安全安心意識が低下していたものと考えます。

　公表：7月24日には、本社でこの事案を把握していたものと考えます。公表が8月15日であるので20日以上問題意識を持たず、内部告発などで公表に踏み切ったものと考えます。素早い対応が必要だったと考え、本社においても食の安全安心意識が低下していたものと考えます。

今回の事例を教訓にして

食の安全安心が大きく叫ばれる現在、疎かにすると企業の存続に影響する可能性があります。経営者はいつでも危機意識を持ち、従業員を指導する必要があります。

過去の失敗例

1985年に発生した高級ワインの不凍液混入事件。国内の大手ワイン製造業が西欧から輸入した原料ワインを使用して高級ワインを製造販売していました。ところが現地で原料ワインに不凍液が混入していることが問題となりました。そこで社内検査を実施し、混入を確認しておきながら、行政検査ではタンクの移し替えなどをして、一ヶ月余り数回にわたって隠蔽工作をしました。そして頒布会での販売が多かったので親企業の営業担当者、延べ2万人が購入者宅を訪ね秘密裏に回収を行いました。その結果、自主休業を含めての操業停止期間が約70日（酸化防止作業だけは実施）、売り上げが半減と大きな社会的制裁を受けました。まさに、食の安全安心を無視した結果と考えます。

私も頒布会で購入していて美味しく飲んだのですが、自宅へは営業担当者は来ませんでした。来たかもしれませんが、留守で秘密裏での回収なのでメモを置かなかったのかもしれません。その後、私は同社のワイン、親企業の製品を購入したことはありません。（笈川　和男）