

一酸化炭素中毒事故に関するご報告

2009年7月、モスバーガーチェーンの店舗におきまして、2件の一酸化炭素中毒事故がございました。事故に遭われましたお客さまはもとより、多くの皆さまにご迷惑とご心配をおかけしましたこと、改めまして深くお詫び申し上げます。

事故の概要

事故は2009年7月21日と25日に発生しました。7月21日は、福岡県福岡市において排気口に落下した食材が原因でフライヤーが不完全燃焼を起こし、高濃度の一酸化炭素が発生した結果、ご来店中のお客さま7名と店舗スタッフ2名が救急車で搬送されました。

さらに25日には福岡県飯塚市において、換気扇が故障中にも関わらず営業を続けていたことが原因で、厨房設備を修理中のお取引先様1名と店舗スタッフ2名が救急車で搬送される事態となりました。

事故の経緯

▼ 7月21日(火) 11時58分

1件目の事故発生(福岡市)。対策チームを設置、消防庁へ対策を相談。

▼ 7月23日(木)

当面の間、同店舗の営業自粛を確認。全店舗にフライヤー排気口へ金網状のカバーを装着し、異物落下防止を図る方針を決定(8月31日、全店舗に設置完了)。

▼ 7月25日(土) 13時40分頃

2件目の事故発生(飯塚市)。当面の間、同店の営業自粛を確認。

▼ 7月26日(日)

全店舗に一酸化炭素警報センサー設置を義務化する方針を決定。

▼ 7月28日(火)

モスバーガー共栄会全国理事会にて、事故の経緯と原因を報告。再発防止の緊急対策の指示と協力を要請。

▼ 7月30日(木)

全店舗に「一酸化炭素警報センサー設置を義務化、7月30日時点で、未設置の店舗には本部より設置」を通達(8月11日、全店舗に設置完了)。

▼ 8月1日(土)

店舗指導員であるスーパーバイザーを全員緊急招集。ガス事業者様を講師に招聘し、「一酸化炭素中毒事故再発防止講習会」を実施。

▼ 8月4日(火)

農林水産省、経済産業省、厚生労働省、社団法人日本フードサービス協会へ2件の事故の詳細と対策を報告。

▼ 9月25日(金)

毎月5日を「モス安全点検の日」と制定し、全店舗で厨房設備の自主点検実施と記録管理を通達。

▼ 10月7日(水)、27日(火)

福岡労働局へ「業務用厨房ガス消費機器による一酸化炭素中毒防止の徹底について」改善報告書提出。

補修、改装工事、安全教育などによる再発防止策が整い、両店舗とも9月11日(金)より営業を再開しています。

再発防止へ向けた対策

事故が発生した事実を厳粛に受け止め、大至急、設備、安全管理、安全教育面それぞれにおいて「応急対策」を行う

と同時に、「継続的に事故を防止するための仕組みづくり」に着手し、現在、下記の取り組みを徹底しています。

設備面 事故防止設備導入

● 主要フライヤー全機種に排気口に異物落下防止器具を取りつけるとともに、一酸化炭素警報センサーを全店舗に設置しました。

● 全店舗を対象に、換気設備が作動していないとガス機器が作動しない「連動型スイッチ」を導入する計画を進めています。

安全管理面 安全点検の強化

● 事故を受け、全店舗一斉に自主点検を実施。また、ガス事業者様に店舗を巡回いただき、ガス機器の燃焼確認を行いました。燃焼確認で一酸化炭素濃度が一定レベルを超えた機器は、修理完了まで使用中止の措置をとりました。

安全教育面 社員教育の徹底

● スーパーバイザー全員を緊急招集し、ガス事業者様を講師に迎えた講習会を実施。安全優先の考え方を再徹底しました。また、スーパーバイザーによる店舗を対象とした勉強会を順次実施することもあわせて確認しました。

● 事故後、毎月5日を「モス安全点検の日」に定め、ガス機器、警報センサー、換気設備などの自主点検を行っています。そのほか、年4回の総合衛生検査時にスーパーバイザーによる安全管理状況の確認を追加実施しています。今後は、(株)エム・エイチ・エス[※]衛生指導員によるガス機器の燃焼確認を毎年実施する予定です。

※ (株)エム・エイチ・エスに関しては36ページに記載しています。

● 安全管理に関するマニュアルを改訂し、「始業前の換気設備作動の徹底」などの再発防止項目を盛り込み、換気設備作動確認を日常の業務にしました。

● 一酸化炭素の基礎知識や換気設備、ガス機器取り扱いのポイントを店舗スタッフがきちんと理解できるよう、DVD「CO中毒を起こさないために」を制作し、全店舗へ配付しました。

安心してご来店いただくために

今回の一酸化炭素中毒事故の発生により、私たちは食品事故の予防における一連の対策に比べ、一酸化炭素中毒の予防に対する知識・配慮が欠けていたことを痛感いたしました。「もう二度と同様の事故を起こしてはならない」その決意のもと、「誰が、何を、どのように、いつまでにやらねばなら

ないのか」を行政機関をはじめガス事業者様、機器メーカー様など、さまざまな皆さまにご指導いただきながら、事故の再発防止策を講じてまいりました。今後も私たちはチェーン一丸となり、一酸化炭素中毒の再発防止はもとより、さらなる安全管理体制の構築に取り組んでまいります。

モスの安心・安全

○ お客さま視点での品質管理

(株)モスフードサービスでは食材メーカー様と協働し、食材の微生物検査やロットチェック、工場の管理体制の確認、検査室の精度調査など、品質の管理徹底を図っています。製造工場には必ず足を運び、適正な製造ができる状態を確認し、問題があった場合は改善指導を行っています。また、品質管理体制については今後も継続的に再評価を行い、より有効性の高い品質管理システムの構築を目指します。



(株)エム・エイチ・エスでの検査風景

○ お店の衛生管理を徹底

全店舗を対象に年4回、総合衛生検査を実施しています。この検査はハンバーガーの微生物検査をはじめ、厨房の拭き取り検査、冷蔵庫やフライヤーなどの機器の温度チェック、目視点検など多数の項目からなり、スーパーバイザーなどが訪店して行います。検査結果が基準を満たしていない場合には、(株)エム・エイチ・エスの衛生指導員による改善指導があり、改善が終了するまで営業を停止する場合があります。過去の成績はデータベース化され、改善状況を確認できるなど、店舗の衛生レベル向上のために活かされています。

○ 新型インフルエンザへの対応

2009年の「新型インフルエンザ」大流行を受け、(株)モスフードサービスでは安心・安全を守るため「新型インフルエンザ対策マニュアル」を策定。日常の衛生管理の徹底に加え、健康管理の強化・徹底に努めました。「一人ひとりが感染を防ぐこと」「感染してしまったら感染を広げない行動をとること」を第一に、集団感染の危険性がある場合は営業の自粛を検討するプロセスを明確化しました。また、4段階の「危機管理レベル」を設定し、流行期には出勤前の体温測定と記録を行うこと、異常発熱があった場合は自宅待機と医療機関を受診することを定め、実行しました。

○ 多くの商品情報を発信

ホームページ、携帯サイト、POSレジスターで栄養成分、アレルギー食材、原料原産地のデータを開示しています[※]。栄養成分については2009年度より19項目の成分を開示。ホームページ上でメニューを自由に組み合わせる栄養成分を出せる仕組みになっています。アレルギー食材については食材品目ごとに原材料への使用の有無をキーワード検索できるようになり、便利になりました。



メニューページ

※ 以下よりご覧いただけます。
● モスバーガーホームページ (http://www.mos.co.jp) → メニュー → 「アレルギーを調べる」
● モスバーガー携帯サイトトップページ (http://mos.jp) → メニュー情報 → 栄養成分詳細、アレルギー情報、主な食材の原産地情報