

お客様各位

株式会社徳
代表取締役 鷺岡和徳

食中毒事故発生に関するお詫びと再発防止策について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

このたび、8月23日、当社が運営する仕出し料理専門店「懷石料理 徳」にて製造した葬儀式用の精進揚げ料理をお召し上がりいただいたお客様の一部に、体調不良を訴えられる事象が発生いたしました。

直ちに所轄保健所に調査を依頼した結果、当社の提供した料理が原因と確認され、8月31日までの営業停止処分を受けることとなりました。

体調を崩されたお客様、ならびに関係者、得意先の皆様には多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたこと、心より深くお詫び申し上げます。

再発防止のための具体的な取り組み

今後は、保健所および当社食品衛生顧問の指導のもと、以下の対策を実施いたします。

- 設備・環境の衛生管理強化
 - 専門業者による調理場全体の清掃・殺菌・消毒を実施(8月27日完了)
 - 調理・配送部門専用の手洗い場を新設
- 衛生管理体制の高度化
 - HACCPを取り入れた衛生管理記録の運用強化
- 調理オペレーションの見直し
 - リスク食材の排除:真空保存で非加熱かつ賞味期限の短い食材を献立から除外
 - 加熱・冷却の徹底:
 - 全ての加熱食材をブラストチラーで10℃以下まで急速冷却
 - 大量調理時は小分け冷却を徹底
 - 自然放冷の禁止、動物性タンパク質の冷却に特に注意

今後の取り組み

私どもは、今回の事態を厳粛に受け止め、お客様に「安心・安全な料理」をお届けできるよう、社員一同一層の安全管理と品質向上に努めてまいります。

何卒、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

敬具