

令和7年8月29日

お客様各位

株式会社徳
代表取締役 鷺岡和徳

仕出し料理に起因する体調不良事案発生への報告

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「懐石料理 徳」にて製造いたしました葬儀用の精進揚げ料理を召し上がられた一部のお客様に体調不良が発生し、保健所より指導処分を受ける事案となりました。

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、今回の事案を真摯に受け止め、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