

各位

平成 23 年 11 月 15 日
株式会社エムグラントフードサービス
代表取締役 井戸 実
広報部部長 彦坂 真依子

「ステーキハンバーグ&サラダバーけん鵜野森店」管轄保健所の検査結果のご報告及び、
けんの安全に関する取り組みについて

11 月 8 日付でご報告させていただきました、ステーキハンバーグ&サラダバーけん鵜野森店で発生しました O-157 感染による食中毒事故におきまして、発症された皆様をはじめ、多くの皆さまにご不安とご心配をおかけいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます。幸いにも症状は大事に至らず、皆様快方に向っております。

<概 要>

- ・平成 23 年 10 月 23 日、24 日にご来店された 2 組（計 5 名）のお客様のうち、4 名の方が体調不良（下痢・腹痛）を訴えられました。
- ・行政および医療機関による検査の結果、3 名の方が O-157 感染による体調不良であることが判明いたしました。
- ・管轄保健所による調査の結果、発症をされた 4 名のお客様の共通食が当該店舗のお食事であることから、感染経路がステーキハンバーグ&サラダバーけん鵜野森店であるという当該保健所の判断により、平成 23 年 11 月 8 日から 11 月 10 日までの 3 日間の営業停止の行政処分を受けました。

弊社では、この度の事態を厳粛に受け止め、本件発生以降、より高い水準での安全管理を構築し、全社をあげて再発防止対策と信頼回復の為の安全衛生強化対策に取り組んでまいります。

<管轄保健所による検査結果のご報告>

このたびの管轄保健所による調査に最大限協力をし、行政の執り行う検査結果により以下の事が判明しております。

- ・当該店従業員の検便検査の結果、全員が陰性であるとの報告をいただきました。
- ・当該店の施設及び設備のふき取り検査は、陰性であるとの報告をいただきました。
- ・当該食材の検体検査の結果が陰性であるとの報告をいただきました。
- ・同店舗からの他発症者は現段階で報告されておられません。

＜安全強化対策について＞

11月8日付でのご報告の通り、当社では発症されたお客様の喫食状況からハラミカットステーキの当該店舗での調理過程が原因である可能性が高いとの想定に基づき、下記の強化対策を順次執り行ってまいります。

なお、検査結果においては当該商品についても「陰性」との結果が出ております。

- ハラミカットステーキのレア提供等の自粛
 - ・当該商品のレア状態での提供を自粛させていただきます。
 - ・当該商品の安全基準を満たす仕込み、保存、調理マニュアルが策定されるまで販売を自粛いたします。
- 調理過程時のマニュアル上の安全基準の強化
 - ・肉調理時の備品使分けの徹底…肉の状態・用途によって使用する調理備品の使分けを徹底させます。
 - ・ホールディングタイム（品質保持期限）の安全基準の見直しと簡略化を行い、店舗作業段階での管理基準を向上させます。
- 店舗における安全衛生強化対策の再徹底
 - ・第三者機関による店舗の衛生検査を定期的を実施しており、衛生状況を客観的に図る仕組みを構築しております。これにより衛生指導を実施し、常に店舗における衛生管理を意識できる環境を醸成しております。
 - ・全従業員に対する衛生教育の再徹底
ステーキハンバーグ&サラダバーけん全店にて、定期的に外部機関による衛生講習を12月度会議より順次実施いたします。第三者機関による店舗の衛生検査の結果と連動させて、指導機会の頻度向上に努めて参ります。
- 本部より店舗に対し定期的な注意喚起の配信
 - ・衛生管理本部主導にて店舗における衛生リスクを予防するため、年間計画に沿った注意喚起を配信してまいります。

＜ステーキハンバーグ&サラダバーけん鶴野森店での対処について＞

11月9日に外部機関による次亜塩素酸ナトリウム等を使用した消毒作業を鶴野森店にて実施いたしました。

- ・厨房空中散布（次亜塩素酸ナトリウム）



- ・客席空中散布（次亜塩素酸ナトリウム）



- ・厨房拭き上げ作業（エタノール）



以上