

平成 23 年 6 月 28 日

各 位

株式会社レイズインターナショナル
代表取締役社長 CEO 西山 知義
経営戦略本部 広報担当取締役 戸津 涼

当社「牛角」の安全に対する取り組みについてのご報告

6 月 2 日付でご報告させていただきました牛角 高岡店(富山県高岡市)のお食事を共通食とし、O-157 を原因菌とする食中毒発生について、発症された皆さまを始め、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、現在では O-157 の保菌者と認定された 20 名(内 15 名が発症)の皆様は全員が回復されています。

感染経路について、引き続き行政による調査が進められておりましたが、この度、富山県高岡厚生センターより、調査の結果についてのご連絡をいただきました。その結果を受け、再発防止に向けての弊社の取り組みについて、改めてご報告させていただきます。

概 要

- ・ 平成 23 年 5 月 6 日に牛角 高岡店(富山県高岡市)へご来店されたお客様 1 組 36 名様のうち 20 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、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。
- ・ 富山県高岡厚生センターによる調査の結果、20 名のお客様の共通食が当該店舗のお食事のみである状況から、感染経路は牛角 高岡店であるという判断により、平成 23 年 6 月 2 日から 4 日までの 3 日間の営業停止の行政処分を受けました。
- ・ 富山県高岡厚生センターの調査の結果、従業員検便検査、施設ふき取り検査等の店舗調査にて「陰性」とのご報告をいただきました。また、各加工工場におきましては、管轄している保健所の監査を受け、問題がないとのご報告を頂いております。

弊社では、このたび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、再発防止と信頼回復のため、全社、全グループをあげて、以下の安全衛生強化対策に取り組んでまいりました。

安全強化対策

1. 調達・物流に関する安全衛生管理強化対策

- 「豪州産牛ハラミスライス」に関する衛生管理の強化

6月2日付ご報告の通り、当社は、発症されたお客様の喫食状況から「豪州産牛ハラミスライス」が原因である可能性が高いとの想定に基づき、本件発生後、以下の対応を実施しております。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。

- ✓ 「豪州産牛ハラミスライス」にて今回ロットを製造した委託先加工工場からの出荷を停止し、安全基準が確認されるまでは別工場に製造を切替
- ✓ 該当工場の工場内殺菌清掃の実施
- ✓ 「豪州産牛ハラミスライス」の検査頻度をロット毎からバッチ毎に変更

今回、行政による調査以外に、委託先加工工場の全在庫製品のロット毎に微生物検査を実施し、すべて「陰性」の結果が出ております。また、同工場の殺菌清掃を実施し、当グループ社員による工場監査を実施いたしました。「豪州産牛ハラミスライス」につきましては、全加工工場にて、出荷時微生物検査の頻度をロット毎からバッチ毎へ切り替えさせていただきます。

- 工場監査のガイドラインの強化

- ✓ 監査水準の引き上げ及び見直し

工場監査は、弊社グループ企業である(株)コスト・イズの品質管理部の社員が委託先加工工場に出向き、実施をしています。工場監査は、農水水産省が推奨する「FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)共通工場監査項目」に準拠した監査項目にて実施しています。監査結果を点数換算し、基準値を設けた管理をしていましたが、今後は、基準値の引き上げに加え、重点項目を設定し、その項目を満たすことを必須とし、点数で基準値以上であっても、重点項目がクリアしていない場合には、改善計画書の提出と進捗の報告および改善の有無を確認する再監査の実施を行って参ります。

2. 店舗における安全衛生強化対策については引き続き徹底する

- 第三者機関による店舗の衛生検査を実施

第三者機関による店舗の衛生検査を月1回実施し、衛生状況を客観的に図る仕組みを構築しております。これにより店舗従業員に対し、定期的に衛生指導を実施し、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います。

※当該店舗(牛角 高岡店)の次亜塩素酸ナトリウムによる店舗内殺菌清掃を6月1日に実施し、衛生専門の第三者機関による従業員全員への衛生講習会を実施いたしました。

- 全従業員に対する衛生教育の再徹底

6月13日付で、首都圏(331店舗)の店長を対象に、本部リスク管理部主導による衛生講習会を実施いたしました。首都圏以外の店舗(299店舗)については、エリアごとに衛生講習会を7月より順次開催を計画しております。

また、牛角以外のブランドについても、本部より衛生管理に関する通達および店舗における衛生管理についての再指導を実施いたしました。

● **本部より店舗に対し定期的な注意喚起の配信**

本部リスク管理部主導にて、店舗における衛生リスク、災害リスクを予防するために、年間計画に沿った注意喚起を配信しております。(内容や注意喚起の時期については、行政にご相談し決定しております。)

(例)

- ✓ 4月 新入生の歓迎会が多くなり時期に、「未成年飲酒防止」に関する注意喚起を配信
- ✓ 5月 気温が高まり、菌類が増殖しやすい梅雨入り前に「衛生」に関する注意喚起を配信

※上記、衛生教育および定期的な注意喚起の配信の効果、継続については、月1回の第三者機関による衛生検査の実施により確認できる仕組みとなっております。

● **店舗におけるトング使用についてのご案内を徹底**

交差汚染を抑止することを目的にお食事をされるお箸で、生肉に触れることのないようお客様へのご案内をこれまで以上に徹底して参ります。;

- ✓ トング使用のご案内 POP の設置(壁面、卓上の2種類を設置)
- ✓ 従業員によるトング使用の呼び掛けを実施
- ✓ トングは、原則七輪1基につき2本提供する

また、レイنزインターナショナルグループとして、より安全、安心をお客様に提供するために、HACCP/ISOに準拠した安全基準及びマネジメントシステムを構築するなど、外部専門家のご協力を得ながら、より高い水準の安全性を追求して参ります。

以 上

< 本件に関する問い合わせ先 >

▼一般のお客様からのお問い合わせ

レイنزインターナショナルお客様センター

TEL:0120-142-029

(オペレーター受付時間 月～金 10:00～18:00/土 10:00～15:00/日祝休)

e-mail:voice@reins.co.jp

▼報道関係者様からのお問い合わせ

株式会社レイنزインターナショナル

経営戦略本部 広報企画部

TEL: 03-5544-2060 e-mail:r-info@reins.co.jp