

平成 23 年 8 月 10 日

各 位

株式会社レイズインターナショナル
経営戦略本部 広報担当取締役 戸津 涼

当社「牛角」での「国産牛肉メニュー」全頭検査開始のお知らせ

お客様に、より安心してお食事を楽しんでいただくため、当社「牛角」チェーン各店でご提供しています「国産牛・和牛メニュー」で使用する、すべての国産牛肉について、放射性物質の全頭検査を実施することといたしましたのでお知らせいたします。

平成 23 年 8 月 1 日(月)以降、当社指定の委託先工場にて製造する商品について、検査に合格した商品のみを出荷する体制を構築し、8 月 12 日(金)より、全国の「牛角」にて、検査済みの「国産牛・和牛メニュー」のご提供を開始し、商品のご提供を再開させていただきます。

また、出荷を自粛しておりました在庫製品についても、放射性物質の検査を実施し、検査に合格した製品のみ、出荷、ご提供をさせていただきます。

暫定許容値を超えた放射性セシウム汚染された稲ワラが流通し、それをエサとして与えられた疑いのある産地の肉牛を一時自粛させていただいていました影響により、販売停止等にて、お客様には、ご心配とご迷惑をおかけし、大変申し訳ございませんでした。

今後も、業界のリーディングカンパニーとして、各方面と連携し、お客様の安全・安心の確保に努めて参ります。

※行政より出荷停止措置となっている自治体を出荷および移動した肉牛については、引き続き、出荷、ご提供を自粛いたします。

別添

- ・参考資料 1：8 月 1 日以降当社牛肉製造品の放射性物質検査体制について
- ・参考資料 2：当社製品の衛生管理について

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

レイズ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

株式会社レイズ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

【別添】

■参考資料1:『8月1日以降当社牛肉製造品の放射性物質検査体制について』

- ・当社では、『厚生労働省「牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法」』に準じた検査方法を採用しております。
- ・一次検査では、シンチレーションスペクトロサーバイメータを使用しております

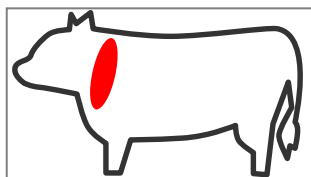
STEP1:一次検査

シンチレーションスペクトロサーバイメータを使用し、牛肉中の放射性物質を測定



当社委託先加工工場で、製造前の段階で、ネック部分(※1)の肉にて、放射性物質を測定します。基準値は、250Bq/kg(※2)に設定し、判定が基準値以内であれば合格とし、当社規格に製造し、出荷いたします。基準値以上の場合は、より精密に検査するため、「STEP2:二次検査」を実施いたします。

(※1)ネック…赤く塗った箇所



(※2)(一次検査における)基準値:厚生労働省「牛肉中の放射性セシウムスクリーニング法」に基づき、250Bq/kgと設定。

STEP2:二次検査

ゲルマニウム半導体検出器にて、公定法検査(※3)を実施

第三者の公的検査機関にて、ゲルマニウム半導体検出器を使用した放射性物質測定を実施します。この検査にて、基準値 500Bq/kg(※4)以内の判定となれば、当社指定加工工場にて、製造、出荷をいたします。

(※3)厚生労働省の定める検査

(※4)厚生労働省の定める肉牛の暫定規制値に設定。

■参考資料2『当社「牛角」の取り扱い食材(牛肉)の衛生管理体制について』

- ・当社製品は、指定の委託先加工工場で製造されています。

1. 加工・製造



製造工程表に則した品質管理にて、当社規格に加工します。

*製造段階では、温度管理、スタッフの体調管理等、厳格な衛生管理を実施

*牛角で使用する牛肉は、食中毒菌(一般生菌・大腸菌群・O-157等)の検査を実施。基準を満たした製品のみが出荷されます。

*当社のグループ企業である㈱コスト・イズの品質管理担当による「工場監査(※5)」を定期的に行います。



(※5)工場監査項目は、農林水産省が推進する「FCP(フード・コミュニケーション・プロジェクト)工場監査項目」に準じた項目です。

【別添】

2. 物流センター保管



製品は、店舗への配送前に当社専用「物流センター」で一時的に保管します。取り扱い食材は、在庫管理システムによる賞味期限管理や保管時の温度管理など、当社のグループ企業である㈱コスト・イズの社員が上記内容を定期的に確認し、お客様に安心していただける商品の提供のため、「食の安全」に取り組んでおります。

3. 店舗配送



物流センターから専用トラックで各店舗へ配送します。冷蔵品、冷凍品ともに、適正な温度管理で配送されているか、全配送車内の温度管理を定期的に調査、確認しています。

4. 調理・提供



食材の温度管理や調理器具類の適正な殺菌洗浄等を解説した全店共通の衛生管理マニュアルに則し、食品事故防止に努めています。また店舗にて適正な衛生管理がなされているかを確認するため、第三者機関による衛生検査を行い、調査結果に基づく指導を毎月1回定期的に行っています。またスタッフの体調管理として、定期的な検便や勤務前にチェックする仕組みの構築など、当社のリスク管理部主導で店舗の衛生管理を教育、指導を行っています。

以上