

令和7年6月30日

各位

株式会社 徳
ノリックス有限会社・有限会社和公
代表取締役 鷺岡和徳

前略 今月も業務に専心いただき、誠にありがとうございます。

皆さんもネットのニュースでご覧になったかもしれませんが先日、河内長野市にあるミシュランの星付きの高級仕出し料理店でノロウイルスによる食中毒事故が発生しました。ウイルスは目に見えないために完全に防ぐことは難しい面があります。しかしこの店は行政からの営業停止命令を受けていたにもかかわらず、裏で隠れて仕出し料理を提供し、さらにその際にも食中毒を起こしてしまいました。その結果、経営者の家族3人が逮捕されるという非常に残念な結末を迎えています。私どもの仕出し料理店でも6月にお客様からのクレームがあり保健所の調査が5日間ほど続きました。調査の結果、私どもの提供したものが原因ではありませんでしたが自社の食品衛生のあり方を見直す良い機会となりました。食中毒事故は決して他人事ではなく私どもの会社でも起こりうることです。「食中毒を起こさないこと」そのために基本の徹底が大切です。中でも私が最も大切と思っているのは「手洗いの徹底」です。

手洗いは決められた手順に従って

1. 洗剤でしっかりと汚れを落とす
2. 次亜塩で殺菌をする
3. そのあと速やかに手袋を装着する

という流れを守ってください。特にトイレ（大便）の後はいつも以上に意識して丁寧な手洗いをお願いいたします。これは本店の調理スタッフのみならず支店のスタッフ、ホール業務、配膳、配送に関わるスタッフの皆さんにも当てはまることです。万が一事故を起こしてしまえば、金銭的な負担だけではなく私たちが長い時間をかけて築いてきた「信頼」も大きく損なわれてしまいます。だからこそ私を含め、会社の現場で働く一人ひとりが「食品衛生の意識」を常に持ち続けることが最大の予防策になります。どうか皆様、一緒に気を引き締めて取り組んでいきましょう。

【徳の経営理念】

「私たちはお客様のために常に新しいことに挑戦し、食生活に**新たな価値**を創造しつづけます。」

【徳のモットー】

「一膳入魂」～うまい料理は世の為、人の為～

すべては自分のために。

すべてはお客様のために。

すべては会社のために。

すべては社会のために。

来月も一緒に頑張りましょう

草々