

令和7年9月30日

各位

株式会社 徳
ノリックス株式会社・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ありがとうございます。

さて、既にご存じのとおり、8月下旬に当社「懷石料理徳」住之江工場にて食品事故を発生させてしまいました。飲食・食品製造を生業とする私たちにとって、絶対にあってはならないことであり、お客様そして多くの得意先様に多大なご迷惑をおかけしましたことを改めてお詫び申し上げます。

事故の発端は、8月23日に提供した葬儀仕出し弁当を召し上がったお客様から下痢・腹痛の症状が報告され、保健所の調査により、煮物等で発生しやすいウエルシュ菌が検出されたことでした。

これを受け、私どもでは以下の対応を実施しました。

- ・ 調理場の一斉清掃と外部専門業者による消毒・殺菌作業
- ・ 住之江工場の食材の全廃棄
- ・ 保健所による調理場点検・衛生講習会の実施
- ・ 加熱・冷却工程の実地確認
- ・ 食品衛生検査および得意先様による現場視察(全13回)

こうした対応はもちろんですが、最も大切なのは**再発防止への全員の意識と行動**です。設備や仕組みだけでは守りきれません。

特に以下の徹底をお願いします。

1. **清掃・整理整頓の継続的徹底**
2. **手洗い・消毒の確実な実行**
3. **加熱・冷却の工程管理を遵守**
4. **衛生記録の正確な記入と確認**

経営的にも大きなダメージとなりましたが、それ以上に失った信頼を取り戻すことが何より大切です。

「食中毒菌を持ち込まない、広げない」——この基本を私を含め全員で守り抜きましょう。

二度と同じことを繰り返さないために、皆さん一人ひとりの協力を強くお願い申し上げます。

草々