

2017年10月3日

お客様各位

## アニサキスを原因とする食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」において、アニサキスを原因とする食中毒事故が発生いたしました。これにより、10月3日より「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」は2日間の営業停止処分を受けることとなりました。日頃ご愛顧をいただいている皆様、また関係者の皆様にこのようなご報告を申し上げることとなり大変申し訳ありません。心よりお詫び申し上げます。事故発生の経緯を以下にご説明申し上げます。

### 記

#### ■ 事故発生状況と対応について

2017年9月28日「オーベルジュ・ド・リル サッポロ」において開催されたディナーイベントに参加された約29名様のお客様のうち、2名様のお客様がアニサキスを原因とするアニサキス症を発症いたしました。アニサキスは、鮭やイカ、鯖などに寄生するもので、人の体内に入ると胃や腸の壁を傷つけ、アニサキス症と呼ばれる激しい腹痛（食中毒症状）を起こします。

2017年9月28日に当店にて開催したディナーイベントに参加された2名様のお客様がアニサキス症を発症されました。札幌市保健所による調査および総合的な判断の結果、当店にて提供した鮭を使った料理が起因してアニサキス症が発症したものと断定され、2017年10月3日付で、2017年10月3日より2日間の営業停止処分となりました。今回、アニサキス症を発症したお二人は既に回復に向かっているものの、大変辛い思いをさせてしまい本当に申し訳なく思っております。

これまで、衛生管理については徹底して行ってきたものの、症例が増えていると報道も多くなっていたこのアニサキスを起因とする食中毒症に対し、この度の事態を招いてしまったことを厳粛に重く受け止めております。今後もレストラン業にとって一番大切な安心・安全の提供を何よりも重視し、各地の所轄保健所や専門機関の協力を仰ぎながら、再発防止に努めてまいります。

尚、アニサキス症は、調理場や従業員の衛生管理における細菌保有を起因とする食中毒ではなく、特定の食材に寄生した寄生虫が原因の食中毒となります。営業再開後においては、この度のアニサキス症の原因となった食材をすべて破棄していることから、今回確認されたアニサキスを起因とするアニサキス症が引き続き発生することはありません。今後も取り扱う食材への適切な処理およびこれまで以上の衛生管理体制の強化を徹底してまいります。弊社の衛生管理体制につきましては、添付にて詳細および今後の対策を記載してございます。

以上

改めまして皆様には多大なるご心配とご迷惑をお掛けしまして誠に申し訳ありませんでした。今後の衛生管理体制について添付資料にまとめておりますのでご一読下さい。今後は、スタッフ一丸となって信頼回復に務め、お客様に安心してご来店いただけるレストランを目指し一意専心取り組んでまいります。

お客様におかれましては、引き続きご高配賜りたく、何卒宜しくお願ひ申し上げます。

株式会社ひらまつ  
代表取締役 陣内孝也

<本件に関するお問合せ先>

株式会社ひらまつ 管理部

Tel.03-5793-8811

## 当社の衛生管理体制について

これまで当社は、食の安全を最重要事項として徹底的な衛生管理のもと営業活動を行ってまいりましたが、この度の事故を厳粛かつ重く受け止め、更なる教訓として再発防止・安全強化を図るとともに、全社員一丸となって信頼の回復に努めてまいります。

具体的には、現状の衛生管理体制に加え、以下の実施を決定しており、順次実行に移してまいります。

### 【現状の衛生管理体制】

#### 1. 衛生検査の実施（年6回）

当社では、専門機関による衛生検査を全店において年6回実施しております。

- ・抜き取り検査（スタンプスプレッド法による）
- ・食材検査
- ・衛生管理状況確認

抜き取り検査では、調理器具、調理従事者の手指を対象に細菌検査を行っております。食材検査では、ストックしている加熱済食材、刺身類、生野菜類などの細菌検査を行っております。また、各店の厨房を中心とした衛生管理状況を専門機関の観点から確認し、改善点及び前回からの改善の状況について報告をいただいております。

#### 2. 腸内細菌検査（年6回）

当社では、各店に勤務する全従業員に対して腸内検査を隔月で実施しており、検査結果について本人および管理者へ通知し、陽性反応の場合は陰性となるまで出勤を控えるなど、適切な衛生管理に努めております。

#### 3. ノロウィルス検査（年12回）

当社では、全従業員に対してノロウィルス検査を毎月実施しており、検査結果について本人および管理者へ通知し、陽性反応の場合は陰性となるまで出勤を控えるなど、適切な衛生管理に努めております。

### 【今後の改善点】

従来の体制に加え、以下の対応を進めてまいります。

- ・全店のシェフに対して本件の経緯、原因となった食材等の情報共有をはかり、衛生管理上の危機意識を再確認するとともに、厳重な注意喚起を行います。
- ・各店の所轄保健所、及び専門機関の協力を仰ぎ、店毎に年4回の衛生講習会を義務付け、直近の食中毒事故や衛生管理面のトレンド、及び食材に応じた処置の留意点などの情報を共有することで、更なる衛生管理の強化をはかります。
- ・毎月の衛生会議を各店に義務付け、店舗内において衛生講習会の内容等の周知徹底をはかります。

以上