

平成 30 年 6 月 1 日

各 位

会 社 名 株式会社ゴールデンマジック
代表者名 代 表 取 締 役 社 長 山本 勇太

食中毒事故に関するお詫びとお知らせ

この度、当社が運営する店舗「九州熱中屋 五反田 LIVE」（東京都品川区東五反田）におきまして、カンピロバクターを原因とする食中毒事故が発生いたしました。

発症されたお客様とご家族の方々には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けしましたことを心より深くお詫び申し上げます。また、当該店舗を日頃よりご利用いただいておりますお客様及び今後当該店舗をご利用予定のお客様、並びに多くの関係者の皆様に多大なご迷惑とご心配をお掛けしましたことを、重ねてお詫び申し上げます。

本日、所轄である品川区保健所（以下、所轄保健所）の検査の結果が判明し、行政処分の内容が確定しましたので、下記のとおりお知らせいたします。なお、当該店舗は、平成 30 年 5 月 29 日より営業を自粛しております。

記

1. 食中毒事故の内容について

平成 30 年 5 月 10 日、「九州熱中屋 五反田 LIVE」において、お食事をされた 3 名のお客様より、下痢、発熱の症状が発症しているという連絡がございました。これを受け、平成 30 年 5 月 15 日、所轄保健所の店舗立ち入り検査が実施され、内 2 名のお客様から、カンピロバクターが検出され、その結果、当該店舗で提供した食事による食中毒であることが判明いたしました。現在、お客様は回復されております。

本日、平成 30 年 6 月 1 日付で、所轄保健所より当該店舗に対して 4 日間（平成 30 年 6 月 1 日～平成 30 年 6 月 4 日）の営業停止処分を受けました。

2. 行政処分の内容について

処分店舗 : 九州熱中屋 五反田 LIVE
所轄保健所 : 品川区保健所
処分年月日 : 平成 30 年 6 月 1 日
処分の理由 : 食品衛生法第 6 条第 3 号の規定に違反したため
処分解除年月日 : 平成 30 年 6 月 5 日
病因物質 : カンピロバクター

3. 現行の衛生管理体制及び再発防止策について

当社グループでは、日頃より衛生管理の徹底を目的とした従業員教育及び社内体制の整備を推進しておりますが、この度はこのような食中毒事故を発生させてしまい、お客様や関係者の皆様に多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたこと、改めて心より深くお詫び申し上げます。

当社では、以下の衛生管理体制を構築しております。

<当社の主な衛生管理体制>

(1) 当社が作成した「衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の実施・徹底（一部抜粋）

- ①従業員の衛生管理・健康管理
- ②食材管理
- ③器具類の清掃・洗浄・殺菌
- ④機器・設備の清掃
- ⑤運用管理

「衛生管理マニュアル」概要動画

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=HWjsnT3ZzQI&feature=youtu.be>

(2) グループ内部監査室（人員4名）による臨店衛生監査及び指導

実施対象：全店舗

実施回数：原則年4回

- ・「衛生管理マニュアル」に基づく管理・運用状況の確認
- ・「衛生管理マニュアル」の実践に向けて、店舗での直接指導の実施
- ・外部委託者の客観的評価等を踏まえ、改善とその継続に繋がる指導の実施

(3) 外部専門機関による臨店衛生監査

実施対象：全店舗

実施回数：年2回

- ・「衛生管理マニュアル」に基づく管理状況の確認
- ・細菌検査（食材・拭き取り）

(4) 検便検査

対象者：全社員とパートナー（パートナーは一定時間以上の勤務者）

実施回数：年4回

- ・細菌検査（食中毒菌）

(5) 衛生教育

- ①営業本部月次会議において、衛生管理の基本知識及び注意事項の共有と店舗での実施・徹底
- ②新入社員研修（4月・11月）、中途社員研修（入社後2ヶ月以内）
- ③季節毎に応じた衛生強化事項を随時指導・徹底

当社といたしましては、今般の命令を厳粛に受け止め深く反省し、当該店舗においては所轄保健所のご指導に従い、店舗設備・食材並びに従業員の衛生管理等を改善いたします。加えて、今後の再発防止に向けて、上記「<当社の主な衛生管理体制>」を改めて見直し、全従業員の衛生管理意識の向上及び「衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の実施・徹底により、当社の衛生管理体制を一層強化し、全従業員が食の安全・安心の確保に努めてまいります所存でございます。

今後とも変わらぬご支援を賜りますよう伏してお願い申し上げます。

以上