



平成 29 年 8 月 29 日

各 位

会 社 名 株式会社 安 楽 亭
代 表 者 名 代表取締役社長 柳 時 機
(コード番号 7562 東証第二部)
問 合 せ 先 常務取締役管理本部長 安部 一夫
(T E L 048-859-0555)

安楽亭あざみ野店についてのお詫びと営業禁止処分解除のお知らせ

この度、所轄の横浜市保健所より、営業禁止処分を受けておりました当社の「安楽亭あざみ野店」について、処分が解除となりましたことを、下記のとおりお知らせいたします。

発症されたお客様とご家族の皆様におかれましては、多大な苦痛とご迷惑をおかけいたしましたことを、深くお詫び申し上げますとともに、引き続き誠心誠意、対応をさせていただく所存です。また、同店舗をはじめ、当社店舗を日ごろよりご利用いただいているお客様や関係者の方々には多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを重ねてお詫び申し上げます。

記

1. 行政処分について

処分店舗：安楽亭あざみ野店

所轄保健所：横浜市保健所

処分の内容と理由：食品衛生法第 6 条に違反したため同第 55 条第 1 項の規定に従った営業の禁止命令

病因物質：腸管出血性大腸菌^{オー} O 1 5 7

処分年月日：平成 29 年 8 月 23 日（水）

処分解除年月日：平成 29 年 8 月 28 日（月）

2. 食中毒の原因食・感染経路に関する検査結果と営業禁止の解除について

今回、発症されたお 2 人の方が共通で食された料理はサラダ、カルピ、杏仁豆腐、ライスの 4 品です。当社より参考検査品として保健所に提出した、上記 4 品を含む 10 品につきまして、当該菌は検出されませんでした。また、調理従業員の検便検査、店内施設のふき取り検査の結果につきましても当該菌の検出はありませんでした。さらに、各商品を製造している当社工場につきましても、それぞれの所轄保健所による立ち入り確認がありましたが本件にかかる、問題点の指摘はありませんでした。

当社としては、該店舗について、清掃・消毒および調理器具の洗浄・消毒、食材の廃棄、

衛生管理マニュアルの見直し、従業員の衛生講習会受講を行いました。その上で、横浜市保健所による確認を受けた結果、再発防止に向けた措置が取られていると認められ、上記、工場の確認結果も踏まえて、営業禁止処分が解除されたものです。

なお、安楽亭あざみ野店については、必要な準備を行い、数日以内に営業を再開させていただく予定です。

3. 再発防止策について

当社および当社グループ店舗では、日ごろから店舗従業員に対する教育のほか、本部による衛生管理体制のチェック、衛生検査の実施、研修会の開催など、衛生管理の徹底に努めてまいりましたが、このような事故の発生に至りました。

当社といたしましては、この事態を真摯に受け止め、深く反省するとともに、再発防止に向けて以下の対策を実施し、お客様に安全・安心にご利用いただくためにさらなる衛生管理の強化・徹底を図ってまいります。

- ①各店舗および工場に対する安全・安心を追求する基本的な考え方の再周知
- ②発生店舗の厨房設備・店舗設備の徹底清掃の実施および個別指導の実施
- ③調理従事者に対する衛生関連マニュアルに基づく手洗いの再徹底指導
- ④当社および当社グループ店舗への事例共有、指導の徹底
- ⑤食中毒の予防・まん延防止のための指針とマニュアル整備および食中毒予防に特化した教育研修の実施
- ⑥トングの使用方法について、肉の焼き方に関するお客様へのご案内の徹底

4. 業績に与える影響について

本件による当社グループの連結業績に与える影響は軽微と考えておりますが、改めて開示が必要な場合には別途、速やかにお知らせいたします。

以上

なお、繰り返しとなりますが、当社ではこのたびの事故を厳粛に受け止め、従業員一同、さらなる食の安全・安心の確保に万全を期していく所存でございます。