

令和元年7月29日

お客様各位

中部魚鮫株式会社

代表取締役 伊藤正久

(お問い合わせ先) 0568-61-2445

アニサキスを原因とする食中毒発生に関するお詫びとお知らせ

この度、弊社「魚屋の寿し回転魚鮫多治見店」において、アニサキス（魚に寄生する虫）を原因とする食中毒が発生しました。同店は岐阜県東濃保健所より営業停止処分を受けましたので下記の通りお知らせします。

なお、同店は同保健所の許可を得て7月29日（月）より営業再開の運びとなりましたので合わせてお知らせします。

記

1. 経緯と処分の内容

弊社多治見店（回転寿し）において、令和元年7月20日17時頃喫食されたお客様のうちお1人様が、同日23時頃から、胃の不快感、全身に発疹、発赤、発熱の症状から医療機関を受診され入院されました。同月26日（金）にお客様から連絡を受けた弊社多治見店は速やかにその旨東濃保健所に連絡をいたしました。同保健所の調査により、本件は（サバ、イワシ、アジ、サンマ、イカに多いとされる）アニサキス（魚に寄生する虫）による食中毒と断定され、7月27日（土）付で同店は営業停止処分となりました。

発症されましたお客様におかれましては、多大の苦痛とご迷惑をお掛けしましたことを深くお詫び申し上げます。また当店をご利用いただいておりますお客様や関係者の皆様にも多大なご心配とご迷惑をお掛けし重ねてお詫び申し上げます。

2. 再発防止策について

今後は次の通りとします。

- (1) サバ、イワシ、アジ、サンマ、イカはマイナス20度で24時間冷凍の上使用します。
- (2) 鮮魚の加工に当たっては導入済みのブラックライトや緑のまな板にてより慎重に取り扱います。
- (3) 船上冷凍などの厳選した冷凍魚も使用してまいります。

以上の改善計画の保健所承認を受け、今後かかる事故を皆無とすべく全社の衛生管理体制を再構築いたします。

今後は役職員一丸となって信頼の回復に努め、お客様に安心してご来店いただけるよう一意専心取り組んでまいります

お客様および関係者の皆様におかれましては、引き続きご高配賜りたく、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

以上