

組合員の皆さま

6月20日（土）図書館下食堂での加熱不十分な商品提供について（第2報）

平素より当食堂をご利用いただき、誠にありがとうございます。

このたび、6月20日（土）13時30分頃に提供した一部商品（ジューシー鶏カツオーロラソース）において、加熱が不十分な状態で提供されていた事案につきまして、ご利用の皆さまに多大なるご不安とご迷惑をおかけしておりますこと、改めて心より深くお詫び申し上げます。

本件につきまして、現時点での調査状況および対応について以下の通りご報告いたします。

【1. 発生状況の整理】

本事案は、閉店前の時間帯に来客が集中し、追加調理が続いたことにより、本来分けて調理すべき複数の食材を同一のフライヤーで同時に調理したことが原因と考えられます。

この際、加熱時間の異なる食材が混在したことにより、十分な加熱が行われていない商品が発生した可能性があります。

また、当該時間帯において、中心温度の確認記録が一部未実施であったことも確認されており、調理および確認体制に不備があったものと認識しております。

【2. 安全性および健康影響について】

当該時間帯前後に対象商品をご利用いただいた方へ、利用者を特定できた方（生協電子マネー決済利用の方）へ個別にメールにてご連絡のうえお詫びと体調確認を行っております。

現時点では重篤な健康被害の報告はなく、現段階においては集団的な食中毒事案には至っていないものと認識しております。

なお、一般的な潜伏期間を考慮し、引き続き一定期間の健康状況の確認を継続しております。

また、一部の方より体調不良のご連絡をいただいておりますが、個別に状況を確認し、誠意をもって対応をすすめているところです。

【3. 当日の他時間帯の提供について】

お問い合わせもいただいておりますが、問題が確認された時間帯以前の提供分につきましては、中心温度の確認記録を含め、所定の安全管理は実施されていたことを確認しております。ただし、本件を重く受け止め、当日の提供全体について引き続き慎重に検証を行っております。

当日ご利用の方で気になる点がある方はお問い合わせください。

【4. 現在の対応および再発防止策】

本件を受け、以下の対応を実施しております。

- ・複数食材の同時調理の禁止（即時実施）
- ・フライヤー稼働体制の見直し（運用改善）
- ・中心温度確認の徹底および記録管理の強化
- ・スタッフとの調理基準・手順の再確認

今後は、関係機関の見解も踏まえ、さらなる衛生管理体制の強化に取り組んでまいります。

【5. 今後について】

現在、原因の詳細な特定および再発防止策の強化を進めており、内容がまとまり次第、改めてご報告いたします。

今後このような事態を二度と繰り返さぬよう、組織全体として安全管理体制を見直し、信頼回復に努めてまいります。

このたびは誠に申し訳ございませんでした。

大阪大学生生活協同組合 フードサービス事業部