

令和6年10月22日

お客様各位

アスラポート株式会社

## 当フランチャイズ店舗における食中毒事故発生に関するお詫びと 今後の再発防止につきまして

この度、当社のフランチャイズ加盟店が運営する「とり鉄 稲毛店」（千葉県稲毛区）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。

発症されたお客様には多大なる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、日頃からご利用いただいているお客様及び関係者の皆様にもご迷惑とご心配をお掛けしましたことを、合わせてお詫び申し上げます。

### 記

#### 1. 食中毒事故及び行政処分の内容について

「とり鉄 稲毛店」へ令和6年9月23日にご来店頂いたお客様1組18名様のうち、8名の方が体調不良（下痢・発熱・腹痛等）を訴えられ、行政及び医療機関による検査の結果、3名様がカンピロバクター感染による体調不良であることが判明いたしました。所轄保健所による調査の結果、3名様のご共通食が当該店舗によるお食事のみである状況により、感染経路が当該店舗であるという判断となりました。

なお、同店舗は10月11日付で保健所より、3日間（令和6年10月11日～令和6年10月13日）の営業停止処分を受けました。また10月14日時点で、保健所より指示指導を受けた項目につきましては改善の上改善書を提出しております

#### 2. 再発防止策について

本件食中毒事故は、保健所の調査により、調理時の焼成が不十分であったことが原因と認識しておりますので、当該店舗及び全店舗に対して、マニュアル徹底の指示及び指導をすでに実施しております。また、当該店舗には本部の定める衛生管理基準の確認及び店舗清掃、マニュアル遵守のオペレーション確認等を行い、改善に努めさせていただきます

### 3. ブランド全店での主な衛生管理体制

現在「とり鉄」ブランドでは以下の衛生管理体制を敷いておりますが改めて全店に指導いたします。

#### 1、各管理、実施項目

- ① 当社基準に準じる衛生管理マニュアルの遵守、管理の徹底と実施
- ② 従業員の健康管理及びその記録
- ③ 食材管理基準の順守と温度管理の記録
- ④ 店舗内の清掃及び洗浄
- ⑤ 機器、器具類の日次清掃及びメンテナンス

#### 2、店舗担当スーパーバイザーによる月次衛生管理チェック

毎月店舗担当のスーパーバイザーによる衛生管理項目の月次チェックを行い、全 27 項目のうち、第三者機関での調査指摘事項の改善指導

#### 3、第三者専門機関による店舗定期衛生調査実施

全店舗、第三者専門機関により定期的な店舗の衛生調査を実施しております。「とり鉄」ブランド基準に満たない調査結果が出た店舗は、24 時間以内に全指摘項目の改善を義務付けており、調査時の指摘項目ポイントでペナルティ（再調査）を実施

#### 4、定期腸内細菌検査

ブランドに所属する全従業員及び本部担当含め、3か月に一度の検便検査を行っております。陽性判定者が出た場合は本部担当者に速報が入り、その場で勤務の停止、医療機関での確認が取れるまで、該当従業員の出勤を停止しております。

#### 5、衛生管理講習

入社時研修及び各階層別研修（4 階層）の研修内での衛生講義  
衛生講習会での実務講習の実施（全 1 回）  
セミナー形式での衛生講習の実施（全 4 回）  
外部衛生管理関連企業様による衛生教育講習の実施（随時）

当社では、今般の措置を厳粛に受け止め、深く反省し、該当店舗においては所轄保健所の指導の下、引き続き改善を図ってまいります。また、再度全従業員の衛生管理意識の向上及び衛生管理教育を改めて徹底すると共に、全社をあげて、安全衛生強化対策に取り組んで参ります。何卒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