

2011年5月26日

サンTホールディングス株式会社 社長 S N 様
㈱ダイN 代表取締役社長 W K 様
ダイナKバー Sツインタワー店 店長様

「食の安全・市民ホットライン」
代表 神山美智子

<公印省略>

要請書

「食の安全・市民ホットライン」は、食にかかわる不具合を、消費者の皆さんから通報してもらい、それをネット上に公表しております。食べ物の不健全な供給を正して、消費者の命と健康を守ることが目的です。(http://www.fsafety-info.org/index.html)

先般、貴㈱ダイN「ダイナKバー Sツインタワー店」が販売した「豚肉を蒸し焼きする料理」にかかわる苦情が被害者から寄せられました。本「食の安全・市民ホットライン」では、その苦情の内容を検討し、「通報者のご主張にも一理ある」と判断して、ホームページに掲載いたしました。貴㈱ダイNと親会社であるサンTホールディングス㈱が消費者からの苦情に適切な対処をされ、食品企業、レストランチェーン事業者としての社会的責任を果たされるよう求めます。

今回の苦情の内容には、下記のような問題点があります。

1) 食肉の生焼けには、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌O157、同O111、サルモネラ菌などによる食中毒を防止する観点からも、飲食店として細心の注意が必要です。

2) 「政府広報オンライン」でも下記のように広報しています。

お肉の生食や加熱不足は危険です！

肉の生食や加熱不足による「カンピロバクター」「腸管出血性大腸菌O157」の食中毒が増えています。

肉料理の中には、レバー刺し、鶏肉の刺身、ユッケ、など、生のままで食べる料理がありますが、これらの料理による食中毒が多いことをご存じですか。

原因は、牛肉や豚肉、鶏肉に付着している、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157などの食中毒菌です。これらの食中毒菌は、家畜の腸の中にいるため、お肉の新鮮さとは関係なく肉に付着していることがあります。また、多くの食中毒菌は、菌の量が多くなると食中毒症状を引き起こしますが、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157は、少量の菌でも食中毒症状を引き起こします。ただ、これらの細菌は熱に弱いので、十分加熱して食べれば食中毒にはなりません。

ですから、どんなに衛生管理に配慮した店で新鮮だとして売られている肉でも、生で食べることやよく加熱せずに食べることは食中毒の危険があります。

3) にもかかわらず従業員は、顧客の衛生上の指摘にも、適切な対処をしなかった。事業者の従業員に対する衛生教育に問題がみられる。

こうしたことから、私たち「食の安全・市民ホットライン」は、貴・㈱ダイNと親会社であるサンTホールディングス㈱に対して、消費者の苦情に適切に対処されることを要請します。6月10日（金）までに、文書でご回答下さい。

記

- 1) 衛生的な商品を提供されるよう要請します。
- 2) 従業員に対して、食品衛生教育の徹底を図られるよう要請します。

<資料>消費者からの通報

焼け石に水をかけ、野菜と薄切り豚肉を蒸し焼きする料理。

豚肉が十分加熱されておらず色がまだ赤かった。店員に再加熱を指示すると、「こんな色です」、「内の豚肉は新鮮だから加熱が不十分でも問題ない」という。あきれたが、再加熱を指示。健康影響はなかった。

この店の問題点は、①豚肉の安全な食べ方に関する不見識、②店員への教育不徹底 ③責任者の態度（シェフの謝罪もなかった）。

230万人以上が居住し、昼間人口はその倍近くなる大阪市の保健所はわずか1箇所。適切な指導もできないだろう。この様子では食中毒の散発例があるのではないかと。

追記

貴・㈱ダイNと親会社であるサンTホールディングス㈱からの回答と、この間の経過、関係省庁などへの要請を、ホーム

ページ上に掲載させていただきます。

連絡先

1) 「食の安全・市民ホットライン」東京事務局
「食の安全・監視市民委員会」事務局内
〒169-0051 東京都新宿区西早稲田1-9-19-207日本消費者連盟気付
電話 03-5155-4765 Fax 03-5155-4767 E-mail office@fswatch.org

2) 「食の安全・市民ホットライン」全国事務局
美作大学大学院山口英昌研究室気付
〒708-8511 岡山県津山市北園町50
email : yamaguch@mimasaka.ac.jp