

海苔のノロウイルス対策につきまして、メーカー様より報告書が出ています。

【対象商品】(ムソー) 酸処理していない旨しお海苔、酸処理していない焼きのり
(ムソー) 酸処理していない味付のり

平成29年3月2日

取引先各位

兵庫県佐用郡佐用町大酒725
光海株式会社
代表取締役会長 高見 国男



刻み海苔に関する食中毒報道につきまして

拝啓 取引先各位におかれましては、益々御清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別の御高配を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、東京都立川市の学校給食で発生したノロウイルスによる集団食中毒に於いて、「刻み海苔」が原因と特定されました。

これを受け、弊社と致しましても、当該2社(株式会社東海屋・いそ小判海苔本舗)との取引状況及び弊社の衛生管理体制を御報告させていただきます。

敬具

記

1. 弊社は、「株式会社東海屋」と「いそ小判海苔本舗」との御取引はございません。弊社の製造加工は他社に委託せず全て弊社工場で行っております。(本社敷地内)
2. 工場社員が工場へ入室する際には、毛髪まで隠れる帽子を被りマスクを付け、作業着に2人1組で粘着ローラーを掛け、「健康状態・体温・手指の傷の有無・手洗い」を「工場入室時チェック表」に記入して、手洗い・消毒をしてから入室致しております。
又、社員には体調不良(発熱・下痢等の症状)の場合には入社前に電話連絡をして出勤をさせないように決めております。

検便は毎月1回行って参りましたが、ノロウイルスの検査をしておりませんでしたので、3月に検査を実施するよう検査機関に依頼致しました。

今後も、今まで以上に衛生管理体制を強化して安心安全な製品作りに取り組んで参る所存でございますので、何卒御理解を賜りますようお願い申し上げます。

以上

光海株式会社

No.4453 17-036 3/3