

2017年6月22日

希望食品株式会社
代表取締役社長 青木次男

弊社アルファ化米（わかめご飯）の取り扱いについて

6月12日付の、東京都福祉保健局による防災訓練の食事による食中毒の発生について[1]の発表以降、製品の確認検査のため製造と出荷を一時休止[2]している弊社アルファ化米（わかめご飯）ですが、表1に示す第三者機関の検査結果を踏まえ、個食タイプ（1食分100g/袋）の製品について本日より製造と出荷を再開いたします。

表1 弊社製アルファ化米（わかめご飯）の検査結果（株式会社食環境衛生研究所調べ）

受付日： 2017年6月13日
報告日： 2017年6月19日
検査品： 2017年6月製_個食アルファ化米（わかめご飯）
備考： 水温：98℃

上記検体につきまして、検査結果を以下のとおり報告いたします。

【検査結果】

検体名	一般生菌数 (cfu/g)	大腸菌群 (/0.1g)	黄色ブドウ 球菌 (/0.01g)	セレウス菌 (/0.01g)	ウエルシュ 菌 (/0.01g)	クロストリジ ウム属菌数 (cfu/g)
アルファ化米 (わかめご飯)	<300	陰性	陰性	陰性	陰性	<1
喫食状態 (水温98℃で15分経過品)	<300	陰性	陰性	陰性	陰性	<1

【検査方法】

- ・一般生菌数：標準寒天培地
- ・大腸菌群：BGLB培地
- ・黄色ブドウ球菌：卵黄加マンニット食塩培地
- ・セレウス菌：NGKG寒天培地
- ・ウエルシュ菌：卵黄加CW寒天培地
- ・クロストリジウム属菌数：クロストリジア培地

お客さまならびに関係各位におかれましてはご不安とご心配をおかけしておりますが、弊社製品を安心してご利用いただけるよう、今後もさらに研鑽に励む所存です。

続報ありましたらまたこの場にてご報告させていただきますが、今後とも弊社ならびに弊社製品をどうぞよろしくお願い申し上げます。

[1]東京都福祉保健局, “食中毒の発生について～防災訓練の食事による食中毒～”,

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/hodo/saishin/pressshokuhin170612.html>

[2]希望食品株式会社, “防災訓練の食事による食中毒に関する報道について”,

http://www.nozomi-f.jp/sales/release_20170616.pdf