



平成 22 年 1 月 27 日

各 位

会 社 名	株式会社ダイヤモンドダイニング
代表者名	代表取締役社長 松村 厚久 (コード番号：3073 大証ヘラクレス)
問合せ先	執行役員 経営企画室長 斉藤 征晃
電話番号	03-5537-5650 (代表)

食品衛生管理体制の再構築について

今般の株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村 厚久）が運営する店舗「土佐 海賊丸」（東京都中央区銀座）において発生致しました食中毒に関しまして、発症されたお客様には多大な苦痛とご迷惑をお掛けし、また、多くの関係者様にご迷惑とご心配をお掛けしましたことを深くお詫び申し上げます。

当該食中毒事故を受けまして、当社営業店舗全てにおいて以下の内容を遵守するよう、再度管理体制の見直しを図り、今後の再発防止とお客様への一層のサービス向上に努める所存でございます。

【食材の取扱いについて】

1. 適切な保存・管理方法の確認及び再設定
2. 食材別食品衛生の確認及び再設定
3. 生食をご提供させていただくお客様に対する調理方法に関する説明の徹底

【衛生管理について】

1. 設備・器具の清掃及び保管区分・方法、使用方法の再確認
2. 内部監査室及び担当部署によるチェック体制の強化
3. 第三者機関による更なる指導及びチェック体制の再構築

【衛生教育・指導について】

1. 日常の衛生管理チェックシート項目の再考査及び実施
2. 社内衛生講習会の更なる充実と講習内容の再確認（特に食中毒が発生しやすい食材についての再教育の徹底）
3. 社外での衛生講習会への参加の斡旋
4. 衛生強化ツール等の貼り出しによる注意喚起の実施
5. 衛生5訓の徹底
 - ①手洗いは食品衛生の第一歩、手指は正しく洗浄・殺菌致します
 - ②対面で身だしなみ・健康状態チェック、安心・安全を確認して厨房に入ります
 - ③容器・器具類については、適正な洗浄・殺菌を行い二次感染を防ぎます
 - ④食材等の分類別の保管区分を守ります
 - ⑤洗浄・殺菌・清掃により厨房はいつも清潔に保ちます

以上