

世界のブエノチキン合同会社

代表 浅野 様

2020年7月10日  
有限会社 中央食品加工  
取締役常務 盛小根 保

## 報 告 書

謹啓 貴社いよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。また平素からの弊社製品のお引き立て誠に有り難く心よりお礼申し上げます。

この度、弊社商品の若鶏ホール（生）に異物が混入していた件で、世界のブエノチキン合同会社様、お客様に多大なご迷惑をお掛けしましたこと深くお詫び申し上げます。本件につきまして考えられる原因調査、及び改善策を下記の通りご報告致します。

謹白

### 記

#### <内 容>

製品名：やんばるハーブ若鶏ホール（生）

内 容：商品納品後、仕込み作業中に異物（虫）が2匹それぞれ別のタレ漬け容器から発見された。

発生日：2020年7月4日

納品日：2020年7月3日

#### <調査結果>

回収致しました当該異物（虫）を確認したところアメリカミズアブの幼虫である事が考えられます。納品日から、処理日、出荷農場を追跡、農場を特定し調査を行った結果、一部鶏舎から当該異物と同様の虫の発生が確認されました。

その事から考えられる原因として、出荷直前の鶏が、一部鶏舎内で虫をついばみ間もなく出荷され、処理場にて内臓処理が行われた際、処理機械の不具合により内臓を傷つけ、内容物が露出し、当該異物の虫がト体に付着した状態でその後の工程へ進みそのまま出荷、納品されたと考えられます。

<工程確認>

若鶏ホールの製造工程は以下の通りです。

<製造工程>

生鳥受入れ→生体検査→放血→湯漬け→脱羽→脱羽後検査→中抜き→内臓検査→  
ト体洗浄→冷却→ト体重量自動選別機→検品→袋詰め→冷蔵一時保管→出荷

<対策>

- ・当該異物の虫の発生源である農場への注意喚起を行い、衛生管理を周知徹底致しました。
- ・出荷農場での虫の発生等が確認された場合は、処理工場への連絡を行い、処理工程での注意を行ってまいります。
- ・処理工程での内臓処理除去、バキューム機の不具合修理を行いました。
- ・日々の内臓処理機械の点検、確認を中抜き作業担当者、現場責任者により行う事を指示致しました。
- ・中抜き工程後、選別、検品作業の強化、教育の徹底を行います。

農場、処理工場共に、衛生管理、機械整備、検品強化を行い、より良い製品製造に向け取り組んでまいります。

今後はこのような事が無いように細心の注意をはらう所存でございます。どうか今後とも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

以上