

2021年2月10日
京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

琵琶湖ホテルのレストランにおける消費期限切れ食材の提供について

今般、当社(本社：京都市、社長：稲地 利彦)が経営する琵琶湖ホテル（大津市、総支配人：前田 義和）のレストラン「ザ・ガーデン」におきまして、消費期限切れの食材を提供していた事実が判明しましたので、ご報告いたします。

ご利用のお客さまおよび関係者の皆様に対しましては、多大なるご心配とご迷惑をおかけいたしますこと、深くお詫び申し上げます。現時点では、当該食材をご提供したお客さまから体調不良等のお申し出はございませんが、「安全安心」な食サービスのご提供は事業者として当然の責務であり、深くお詫び申し上げます。

今回の件を真摯に受け止め、今後、同様の事案が再び発生しないよう、確実な対策の立案と実行をはじめ、従業員一同、信頼回復に向けて全力で取り組んでまいり所存でございます。詳細は下記のとおりです。

記

1. 経緯および判明した事実

2021年2月5日(金)に新聞社および保健所から消費期限切れ食材提供についての問い合わせがあり、社内調査を進めました結果、当館内のレストランにおいて期限切れ食材を提供していたことが判明しました。

2. 概況

メーカーから仕入れた以下の商品について、消費期限を超過した時点で廃棄すべきところ、納品後ただちに冷凍保存し、消費期限を超過して以下の期間でレストラン「ザ・ガーデン」の朝食および夕食メニューの一つとして提供しておりました。

商品名	期間	個数
ミニシュガーデニッシュ	11/14～20・1/3～2/5	1,000 個
丸ロール	12/30～1/31	20 個
イングリッシュマフィン	1/8～2/5	62 個
米粉パン	1/3～1/29	74 本
ロースハムスライス	1/16～2/9	450 枚

3. 原因

消費期限を適切に管理するフローが構築されていなかったことや、従業員の食品衛生に対する認識の甘さのほか、管理体制の不備によりお客さまにご迷惑をおかけしたものです。

4. 今後の対応と再発防止策

- ・ 消費期限を適切に管理するほか、超過した食材は適正に廃棄し、かつ正確に管理台帳へ記録を行うなど、安全な食品提供に向けた運営体制を構築します。
- ・ 食品衛生全般に関することをはじめ、法令順守に向けた社員教育の継続的实施を図ります。
- ・ 業務遂行状況や知識の習得状況の適切な把握に向け、外部視点での業務監査を実施するなど、管理体制を強化します。

5. お客さまへのご対応について

当該レストランをご利用いただきましたお客さまには、ご利用状況をお伺いしたうえで、改めてご説明させていただきます。なお、ご利用時の予約などで連絡先が判明しているお客さまにつきましては、当社からご連絡いたします。

6. お客さまからのお問い合わせ先

琵琶湖ホテル 電話番号 077-524-7111 10時～18時

以 上