

2021年3月5日
京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社

琵琶湖ホテルにおけるテイクアウト商品のアレルギー表示の
誤表示等に関するお詫びと自主回収について

今般、当社(本社：京都市下京区、社長：稲地 利彦)が経営する琵琶湖ホテル(滋賀県大津市、総支配人：前田 義和)のレストラン「ベルラーゴ」におきまして、テイクアウト商品として製造・販売しておりました一部洋菓子につきまして、アレルギーの原因となるアレルギー(特定原材料)表示、保存法の温度表示、添加物の区分表示が法律に基づいて適切に行われていなかった事実が判明いたしました。ご利用のお客さまに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。

本件は、先般発表いたしました同ホテルでの消費期限切れおよび賞味期限切れ食材の提供を受け、外部専門機関を活用した自主衛生検査により判明に至ったものです。現時点では、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るとともに、当該商品の自主回収を行います。

今回の件を真摯に受け止め、再発の防止に努めるとともに、確実な対策の立案と実行に、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

2021年2月10日(水)に発表いたしました琵琶湖ホテルでの消費期限切れおよび賞味期限切れ食材の提供を受け、外部専門機関を活用した自主衛生検査を進めてまいりましたなか、3月2日(火)に事実が判明し、3月3日(水)に所轄保健所に報告をいたしました。

2. 判明した事実

同ホテルのレストラン「ベルラーゴ」でテイクアウト商品として製造・販売しておりました以下の商品(洋菓子)につきまして、2015年4月1日に食品表示法が改正され、5年の経過措置期間を経て2020年4月1日までに新法に基づく表示の完全移行を行うべきであったところ、その対応が不十分であったため、「アレルギーの原因となるアレルギー表示」、「保存方法の温度表示」、「添加物の区分表示」が適切に行われておりませんでした。

①対象商品における表示内容と販売状況

商品名	表示の内容 (該当箇所を抜粋)	販売個数
ケーキ・テベール	【正】 小麦粉 【誤】 強力粉	54 個
	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	
	【正】 要冷蔵(10℃以下) 【誤】 要冷蔵	
黒糖フィナンシェ	【正】 卵 【誤】 卵白	219 個
	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	
	【正】 要冷蔵(10℃以下) 【誤】 要冷蔵	
アプリコットフィナンシェ	【正】 卵 【誤】 卵白	279 個
	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	
	【正】 要冷蔵(10℃以下) 【誤】 要冷蔵	
ベルガモットマドレーヌ	【正】 小麦粉 【誤】 薄力粉	181 個
	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	
ケーキショコラ・フィグ	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	76 個
	【正】 要冷蔵(10℃以下) 【誤】 要冷蔵	
チョコシフォンケーキ	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	155 個
抹茶シフォンケーキ	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	101 個
苺クッキー	【正】 / ベーキングパウダー 【誤】 ベーキングパウダー	241 個
ケーキフリュイ	【正】 要冷蔵(10℃以下) 【誤】 要冷蔵	127 個

※「/」は以降が「添加物」であることを示す区分表示

②販売対象期間

2020年4月1日(水)～2021年2月28日(日)

3. 原因

食品表示法の改正に対する組織的かつ網羅的な対応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. 再発防止策

- ・ 食品衛生全般に関する法令順守に対する仕組みの整備と役割の明確化
- ・ 特に自社加工食品製造時の食品表示に関する業務フロー整備
- ・ 外部専門機関の知見を活用した食品表示法に対するチェック体制構築

5. お客さまへのご対応について

当該商品をお買い上げ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、返金対応いたします。また、当該商品が現存していれば商品の自主回収を弊社の責任で行います。返金方法や回収方法につきましては個別ご相談のうえ、対応させていただきます。

6. 自主回収期間

2021年3月3日(水)～4月3日(土)

7. 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