



平成 24 年 7 月 30 日

各 位

会社名 米 久 株 式 会 社
代表者名 代表取締役社長 藤井 明
(コード番号 2290 東証第一部)
問合せ先 執行役員 IR 室長 青柳 敏文
(TEL. 055 - 929 - 2797)

当社子会社製造製品の自主回収について

本日、別紙にあるとおり、当社子会社が製造したロース生ハム商品の一部について、自主回収する旨を主要全国紙等に掲載いたしましたのでお知らせします。

なお、本件による当期業績への影響は現時点において未確定ですが、今後その影響が明らかとなり、業績への影響が重要であると判断した場合は速やかにお知らせします。

以上

< 別紙 >

2012年7月30日
米久株式会社
代表取締役社長 藤井 明

ロース生ハム自主回収の件

このたび、弊社ロース生ハム商品の一部を自主回収する旨を主要全国紙等に掲載した経緯につき下記の通りご説明申し上げます。

記

1. 自主回収対象商品の詳細

- (1) 商品 11種類のロース生ハム
- (2) 数量 約20万パック(約13トン)
- (3) 製造日 2012年6月26日～2012年7月27日
- (4) 賞味期限 2012年7月30日のものから2012年8月30日のものまで
- (5) 製造工場 米久かがやき株式会社 輝工場
- (6) 販売地域 全国
- (7) 販売先 スーパーマーケット・小売店等

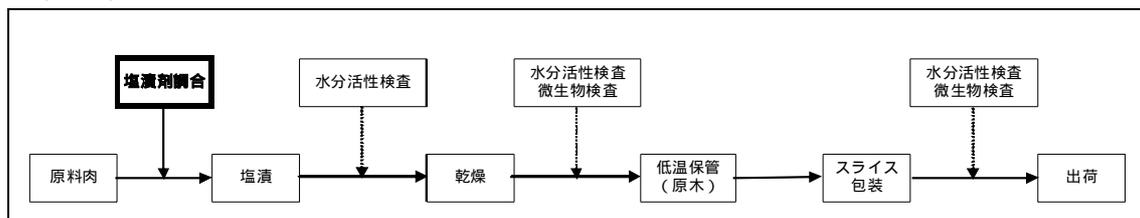
2. 判明した事実

7月27日に「ロース生ハム100g」(製造日7月23日、賞味期限8月26日)をご購入のお客様よりいつもと風味が違うとのご指摘を受け、翌28日にお客様から送付された当該品の自社検査を実施したところ、食品衛生法で定められた水分活性値^(注1)の基準を満たしていないことが判明いたしました。基準を満たしていない場合には、商品の色・風味の劣化が進み、表示上の賞味期限まで品質を維持できない可能性があります。

製造工場において調査をしたところ、6月26日に行った当該品の塩漬剤調合工程^(注2)において調味料および添加物の攪拌不良の可能性があることが判明いたしました。調味料および添加物が均一に調合されなかったことで生ハムの原料である豚ロース肉の塩漬が一部不十分となり、水分活性値の基準を満たすことが出来なかったと推測しています。

(注1)「水分活性値」とは、食品衛生法で定められた非加熱食肉製品の製造基準値。10以下での保存を条件としている生ハムにおいては0.95未満であることが求められています。

(注2) 塩漬剤調合工程および製造工程



3. 対応

- (1) 自社サンプリング検査において、水分活性値が基準内であることを確認してから出荷いたしておりますが、万全を期し、全原木（スライス前のロース生ハムのブロック）検査を行っていない賞味期限 8 月 30 日以前の商品を回収させていただく判断をいたしました。なお、賞味期限 9 月 2 日・製造日 7 月 30 日以降の商品につきましては、攪拌不良の原因究明および改善が完了するまでは全原木の水分活性値の検査を行い、基準内であることを確認の上、出荷をいたします。（賞味期限が 8 月 31 日、9 月 1 日の商品はありません。）
- (2) 7 月 29 日に弊社所轄保健所の静岡県東部保健所へ電子メールにて、製造工場所轄の埼玉県春日部保健所へ電話にて一報し、本日 7 月 30 日それぞれ本件の事実関係と今後の対応策を報告いたします。
- (3) 新聞全国紙および弊社ホームページでの社告と販売先での店頭告知を行い、対象商品を回収しております。

以上