

吉野家の牛丼の安全性について

平素より吉野家に格別のお引き立てをいただき、誠にありがとうございます。

このたび弊社では、工場における検査の結果、梱包された輸入冷凍牛肉のうち1箱から、牛丼に使用する部位とは異なる骨付きの部位を発見いたしましたので、その旨すみやかに輸入者を通じて厚生労働省ならびに農林水産省に届け出を行いました。

これまでも弊社では、使用する牛肉のすべてについて、うまさと安全のために、厳格な品質管理と徹底した安全検査を実施しております。

まず、冷凍牛肉を開封して解凍を行う際には、牛肉ブロックの1点1点について、牛丼のために用いられる「ショートプレート(バラ肉)」であることを直接目視により確認しています。続いて、余分な脂身やスジを除去する「トリミング」という工程でも手作業によりすべての牛肉を取り扱いますので、別の部位が混入していないか重ねてチェックしています。さらに、スライス工程では骨付き牛肉を加工するための設備を使用していないため、万一骨付きの部位が混入することがあれば処理不能となることから、すぐに異常を発見できる仕組みとなっています。

そのため、いわゆる「特定危険部位」を含む牛肉が店頭に出荷される可能性は全くありません。

これからも吉野家では、従来から実施している米国内加工業者の現地調査をはじめ、日本国内においても万全を期した検査・管理体制を維持し、お客様に安心してお召し上がりいただけるものだけをお届けしてまいります。

また同時に、こうした事態を再び生じることのないよう、日米の関係諸機関に再発防止をお願いしてまいりたいと考えております。

今後とも変わらぬご愛顧をいただけますよう、お願い申し上げます。

2008年4月24日
株式会社 吉野家
代表取締役社長 出射孝次郎



吉野家で牛丼用として使用しているショートプレート(バラ肉)。
今回発見した骨付き部位とは異なります。