

令和元年9月1日

お客様各位

〒666-0225

Wonderful Japan 株式会社

兵庫県川辺郡猪名川町

木津字南垣内9-2

TEL 072-703-2070

FAX 072-703-2071

担当 河野

サルモネラ菌の発生について

拝啓

貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、今回ご連絡をさせて頂きましたのは、昨今に発生致しました某メーカーの無添加のささみのおやつを食べた犬がサルモネラ菌により死亡や体調不良になった件に関しまして弊社の見解と対策を下記にまとめましたのでご確認ください。

記

原材料の保管について・・・生肉、生魚の保管に関しては -20°C の大型冷凍庫にて保管しております。(保管時の腐敗や菌の発生・増殖を防ぎます)

製品の加工について・・・弊社では生魚・生肉は 20°C 以下の室内にて少量ずつ解凍・加工を行っております。

製品の乾燥について・・・カットや解凍した商品を専用の網に並べガスオーブンにて 60°C 2時間 70°C 2時間 75°C 12時間で乾燥しております。

(サルモネラ菌は 75°C 1分で死滅する)

また、計16時間乾燥した後に 110°C 10分(素材により時間は変動)により最終焼き上げを施しております。(サルモネラ菌に限らずその他の菌も死滅させます)

その後、急速に冷却し子袋や1kgずつ小分けにし保管をしております。

以上

品質に関しては最善の注意を払い引き続き製造していきますのでよろしくお願い致します。

敬具