

2020/7/6

株式会社美幸軒

にこにこ給食

## 八潮市の食中毒事故を受けての緊急処置について

報道されております、八潮市の食中毒事故（3,453人）を受けて、行政より畜肉類の揚げ物について、中心温度92℃まで加熱するよう通達がありました。

通常82℃の中心温度の規定を92℃まで上昇させましたので、本日のメンチカツが固くなっています。

大変申し訳ございませんが、安全を優先させた結果ですので、何卒ご容赦くださるようお願い申し上げます。

尚、食中毒の原因が病原性大腸菌であるとの報道がなされていますが、はっきりとした原因が公表されていません。原因の確定をまって、今後の揚げ温度など対処して参ります。

コロナに続き、皆さまにはご心配をおかけしますが、今しばらくご容赦いただき、今後はなるべく固くならないような加熱方法などでおいしくいただけるよう工夫して参ります。皆様にはご不便をおかけしますが、よろしくお願い申し上げます。