

令和5年1月5日

お客様各位

有限会社ウチノ 代表取締役 内野 年記

内野家 uchipac サラダチキン・お惣菜シリーズ メーカー自主回収のご案内

この度、弊社内野家で販売致しました uchipac サラダチキン・お惣菜シリーズの商品におきまして、製品製造で使用しているレトルト殺菌機の温度センサーに異常が発生していたことが判明致しました。商品殺菌中の温度センサーが示す庫内温度が実際の庫内温度と異なっていたことが、弊社が実施した抜き打ちの温度検査により発覚を致しました。調査の結果、11月18日～12月19日の生産した商品におきまして、100℃以上30分の殺菌が実施されていることは確認できており、一般生菌は死滅している可能性が高く、社内官能検査を実施したところ、味、食感、風味などに異常はありませんでした。しかしながら、常温長期保存を行う上で、国の定める基準（120℃4分以上、もしくはそれと同等の殺菌条件）に満たない可能性があるため、メーカー自主回収を行うことを決定致しましたのでお知らせ致します。

お客様のお手元に対象商品がございましたら、ご返品交換のお手続きをさせて頂ければと存じます。

つきましては、令和5年1月5日に自主回収お問い合わせ窓口を開設いたします。誠に恐れ入りますが、下記お問い合わせ先までご連絡頂きますよう、お願い申し上げます。

交換正規品につきましては、令和5年1月中旬頃より順次お送りさせて頂ければと存じます。

尚、消費者の皆様よりお知らせ頂きました個人情報は、本件についてのみ使用し、その他の目的のためには一切使用致しません。

現在、機械の温度センサーの交換を行い機械は復旧しております。また、弊社内におきましても、以下の製造工程の見直しを行い、未然に機械の異常を見抜く再発防止策を実施し、現在生産を再稼働致しております。

- ① 機械の示す温度センサーだけではなく、複数の手段でロット毎の庫内温度確認を製造工程に追加。
- ② 製品完成後の官能検査によるチェック体制の強化。
- ③ 機械メーカーにも、温度センサー以外に機械側で温度異変が感知できるシステムの追加を依頼（今後実施の予定）

この度、弊社商品をお買い求め頂きましたお客様には、多大なるご迷惑とご心配をおかけ致しましたことを深くお詫び申し上げます。

弊社におきましては、今回の品質事故を重く受け止め、今後は二度とこのような品質事故を起こさないことをお約束すると共に、今後の信頼回復に努めて参る所存でございます。

お忙しいところ誠に恐縮ですが、何卒、ご協力頂けますようお願い申し上げます。

【対象商品】

uchipac 商品別紙参照

【お問い合わせ先】

有限会社ウチノ 自主回収お問い合わせ窓口

TEL：06-6946-5903（受付時間 平日 9：00～18：00）