

2022年7月5日

日仏商事株式会社 御中

バリーカレボージャパン株式会社

**弊社ベルギーWieze 工場でのサルモネラ菌事案について**

拝啓 貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
この度は、弊社製品においてご心配とご不安をおかけしておりますことを心よりお詫び申し上げます。

弊社アジア・パシフィック本社の指針に基づき、本件に関してご説明させていただきます。
6月27日（月）、バリーカレボージャパンはWieze工場（ベルギー）で製造された生産ロットからサルモネラ属菌を検出しました。バリーカレボージャパンにとって食品の安全性は最も重要なものです。当社で導入しております食品安全プログラムに従い、レシチンが汚染源であることを迅速に特定しました。

レシチンはWieze工場のすべてのチョコレート製造ラインで使用されているため、予防措置としてラインすべてを停止し、6月25日（汚染発生日）以降にWieze工場で製造されたすべてのチョコレート製品の出荷を停止し、原因究明とリスクアセスメントを継続しています。

バリーカレボージャパンは、ベルギー食品安全局（FAVV）に本件を報告しました。FAVVは、根本原因の分析とリスクアセスメントを検証するため、現地工場に立ち入りを行いました。私たちは引き続き、当事案の復旧に向けて当局と緊密に連携していきます。

我々は、ベルギーのWieze工場のみが問題のレシチンを受領したこと、およびこの事故に関連するすべての製品が出荷保留され、我々の管理下にあり、物理的にヨーロッパに存在することを確認しています。

御社が販売している製品（カカオバリー）はこの事案の影響を受けておりません。

グルメ製品は、商社や倉庫にある物も含めて影響はありません。

ココア製品についてはこの事案からの影響はありません。

この事案に影響を受けるチョコレート製品は欧州外には輸出されていません。

現時点では、アジア太平洋地域のすべての工場は稼働しています。

このたびの件でご心配をおかけしたことで、このような事態を招いたことを心よりお詫び申し上げますとともに、消費者の皆さまや食の安全に万全を期すべく、慎重な対応を続けることにご理解を賜りますようお願い申し上げます。

以上の点をご賢察いただき、引き続き弊社製品をご愛顧賜りますようお願いいたします。

この事態に関する詳細な情報は、当社のウェブサイトをご覧ください（英語のみ）。

<https://www.barry-callebaut.com/en/group/media/news-stories/Barry-Callebaut-confirms-nosalmonella-positive-chocolate-entered-the-retail-food-chain>

