

2022年9月16日

日仏商事株式会社 御中

バリーカレボーージャパン株式会社

ウィーゼ（ベルギー）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日バリーカレボー社はウィーゼ工場（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。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。

- ・カカオバリー製品はこの事案の影響を受けておりません。
- ・この事案の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おりません。

レシチンはウィーゼ工場の全てのチョコレート製造ラインで使用されております。サルモネラ属菌の検出から予防措置として全ての製造ラインを停止し、6月25日（汚染発生日）以降ウィーゼ工場で製造された全てのチョコレート製品の出荷を停止し、ベルギー食品安全局（FAVV）と連携の下、根本原因の究明とリスクアセスメントを継続して参りました。

現在の状況は8月中旬よりリキッド（液体チョコレート）ラインから製造を順次再開しており、順調に稼働しております。そして間もなく9月中旬よりソリッド（固体・成型チョコレート）ラインの製造も再開するところです。

全製造ラインがフル稼働するまでは製造する商品数そして製造量に制限があり、世界各国のお客様の需要にお応えできるまでもう少しお時間を要するものと思われま

す。カカオバリーの一部製品（ウィーゼ工場で製造している製品）の需要分についてはアジア・パシフィック本社と連携して早急に対応できるよう調整しており、早期供給に向けて引き続き鋭意努力して参ります。

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よろしくお願い申し上げます。

以上

1/1

20220916 Wieze のサルモネラ事案について（日本語案内）