

食堂で提供したメニューに関する SNS 上の投稿について（第一報）

組合員・利用者の皆さまへ

このたび、SNS 上におきまして、本生協食堂で提供した鶏肉料理の写真とともに、その安全性を疑問視する投稿がなされていることを確認いたしました。組合員・利用者の皆さまにご心配をおかけしておりますことをお詫び申し上げますとともに、現時点で確認している事実を以下のとおりお知らせいたします。

1. 鶏もも肉は、十分に加熱した場合でも、肉の色素（ミオグロビン）や骨の周辺に由来する成分の作用により、桜色から赤みを帯びた色合いが残ることがあります。これはいわゆる「ピンキング現象」等として広く知られており、加熱の十分性を見た目の色だけで判断することはできません。
2. 本生協の食堂では、大学生協事業連合が定める「衛生管理マニュアル」（HACCP の考え方に対応し、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準拠）に基づいて調理を行っております。当該の鶏肉料理に使用している食材は、製造工場であらかじめ加熱（プリフライ）された製品であり、店舗では生の食肉を取り扱うのではなく、この加熱済みの食材をあらためて加熱したうえで提供しております。加熱は中心部を 75℃で 1 分間以上（またはこれと同等以上）とする基準のもと、唐揚げ等の揚げ物については中心温度が 80℃以上に達したことを確認し、その温度と時間を記録する運用を継続して実施しております。
3. 当該写真に該当するメニューは 2025 年 5 月 1 日～6 月 30 日または 2025 年 10 月 1 日～11 月 30 日に提供されたものと見受けられ、現在のメニューには含まれておりません。
4. 現時点において、当該メニューに関する健康被害のご相談・ご報告は確認しておりません。

組合員・利用者の皆さまに安心して食堂をご利用いただけるよう本件調査の継続と、引き続き衛生管理の徹底に努めてまいります。本件に関するご質問・ご不明な点は、下記の窓口までお問い合わせください。

【お問い合わせ窓口】

京都大学生協同組合

電話（受付時間：10:00-17:00）：075-753-7640

ご意見・お問い合わせ（24 時間受信可能）：<https://www.s-coop.net/inquiry/>
