

2019年9月9日

お客様各位

株式会社ファースト  
グールドお客様係

## サルモネラ菌について

拝啓 時下ますますご清祥の段、お慶び申し上げます。  
平素は格別のお引き立てをいただき、厚く御礼申し上げます。

先日、某メーカーのおやつにサルモネラ菌が増殖しており、このおやつを食べた愛犬・愛猫が死亡、体調不良になりました。

皆様もご不安な思いをされていると思いますので、弊社の商品についてご説明致します。

### 【グールドバランス栄養食】

グールドは、人間の食品と同様に毎ロットで食品細菌検査を行っており、もちろん一般生菌、大腸菌、ブドウ球菌、サルモネラ菌の検査が陰性のものを販売しております。

但し、無菌ではありませんので、普段購入されている生肉・生魚・生野菜と同様のお取り扱いをして頂く必要があります。

生鮮食品を扱った後は、手や食器、まな板、包丁などのキッチン用品を洗う、生鮮食品を常温で長時間放置しない等、一般的な常識の範囲で取扱いには十分注意されていると思います。それと同様のお取扱いを行ってください。

例えば、ご飯を食べないからといって置きっぱなし（置き餌）にしたり、食後の食器を何時間も放置したり、何日も前に解凍した事を忘れて置きっぱなしにしていた場合などは、当然菌が増殖しやすい環境になります。

細菌や寄生虫は、中心部分が-20℃で48時間以上凍結していれば、死滅または増殖できなくなります。

グールドは、急速冷凍で-30℃で24時間、その後-20～26℃（季節により異なる）で48時間以上凍結させており、発送するまでの間保管している倉庫では-25～26℃で保管しております。

グールドのカット方法・解凍についてブログをアップしましたので、以前からご愛用されているお客様も念のため再度ご覧ください。

公式ブログ →

<https://blog.goo.ne.jp/good-staffdogs>



Have a  time!

## 【グールドのおやつ】

グールドのおやつは、商品によって製造している工場が異なります。

### ◆お肉シリーズ

商品によって食材の種類や肉の厚み、季節、その日の湿度等によっても毎回異なります。ガスオーブンで段階ごとに細かく温度調整を行いながら、約 16 時間かけて乾燥させます。サルモネラ菌は 75℃ 1 分で死滅しますが、サルモネラ菌に限らず他の菌も死滅させる為に最終工程では 110℃ 10 分にします。

### ◆ソフトシリーズ

特殊製法により無添加で製造している為、詳しい工程は公表できませんが、130℃ 30 分以上かけております。

### ◆お魚シリーズ

季節や天候により時間は異なりますが、天日干しを行います。お魚シリーズは、人間用の煮干しと同じ商品です。

### ◆スティックシリーズ

食材をミンチにし、64~65℃で乾燥し、水分率 15%以下にします。その後、季節や天候により時間は異なりますが、天日干しを行います。

天日干しは、太陽光線に含まれる紫外線によってとても強い殺菌効果と細菌増殖を抑えることができます。天日干し 1 時間でほぼゼロになりますので、数時間天日干しを行います。冬場であっても晴れていれば殺菌効果は同様です。

その代わり、お魚シリーズ・スティックシリーズは、天候によっては漁ができなかったり、天日干しができず商品が欠品する場合がございます。

---

グールドのおやつは、全て無添加で製造しております。食品添加物も一切不使用です。その為、保管状態が悪いと商品は酸化したり、カビが生えます。

商品到着後は、1 週間ほどで食べ終わる分を小分けにし冷蔵庫保管に、残りは袋内の空気を抜きチャックをしっかりと閉めて冷凍庫または冷蔵庫で保管してください。

また、賞味期限にかかわらずお早めにあげてください。

より一層、品質管理には万全を期す所存でございますので、今後とも引き続き弊社商品をご愛顧賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

敬具

Have a  time!