

平成 29 年 11 月 29 日

お客様各位

有限会社金波楼  
代表取締役 石井盛志

## 食中毒事故のお詫びと営業再開のお知らせ

このたび、弊社が運営する旅館「里海邸 金波楼本邸」の食事処（飲食施設）におきまして 11 月 22 日（水）の夕食を起因とする食中毒が発生し、11 月 23 日（木）の宿泊より食事の提供を自粛しておりましたが、11 月 27 日（月）付で水戸保健所より当館の飲食店営業について禁止命令を受けました。その後、水戸保健所の指導のもとで再発防止措置を実施し、11 月 29 日（水）付けで水戸保健所より営業禁止の解除命令を受け、11 月 30 日（木）より営業再開をさせていただくことになりましたので、お知らせ申し上げます。

改めて、発症されたお客様には多大なる苦痛とご迷惑をおかけしたことを心より深くお詫び申し上げます。また、当館を日頃からご利用いただいているお客様および関係者の皆様にも多大なご迷惑とご心配をおかけしましたことを、重ねてお詫び申し上げます。

### 1. 食中毒事故の詳細につきまして

平成 29 年 11 月 22 日（水）に当館の夕食をお召し上がりになったご宿泊者のうち 11 名様に下痢や嘔吐などの食中毒症状が発症したため、水戸保健所に連絡いたしました。水戸保健所による調査の結果、食品衛生法第 6 条第 3 号の規定に違反したため、食品衛生上の危害が除去されるまで飲食店営業の営業禁止を命じられました。

調査結果から、ヒラメの刺身からクドア セブテンpunkタータを検出し、ヒラメの筋肉 1 グ

ラムあたりのクドアの孢子数が  $7.4 \times 10^5$  個の孢子数が計測されました。報道におきまして保健所の発表が原因不明と紹介されている理由は、クドアによる食中毒の恐れはあるものの食品衛生法で定めた食中毒の目安となる孢子数の  $1.0 \times 10^6$  個に満たず、検便検査においてもクドアが検出されなかったため、クドア原因の食中毒の恐れがあるものの食中毒の断定要件として満たなかったためです。他の細菌やウイルスは現時点で検出されておりません。

## 2. 再発防止策につきまして

流通している食材の安全情報に留意し、食中毒発症リスクの高い食材の購入を避け、また生食に不安がある場合には調理法を検討する等、食材由来の食中毒事故を未然に防ぐよう努めてまいります。また、このたびの事態を重く受け止め、調理従事者の食の安全知識を高めるよう予防教育を実施し、あわせて一層の厨房の衛生管理を行い、お客様のご信頼の回復に努めてまいります。

## 3. 飲食店営業の再開のお知らせ

水戸保健所の指導のもとで再発防止措置を実施し、平成 29 年 11 月 29 日（水）付けで営業禁止の解除命令を受けました。これを受けて 11 月 30 日（木）より当館の飲食施設での調理作業を再開させていただき、食事につきましては 12 月 1 日（金）の朝食および、同日の夕食より提供を再開させていただきます。

参考) 厚生労働省 クドアによる食中毒について

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000133250.html>

有限会社金波楼  
里海邸 金波楼本邸  
茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 6883