

令和7年3月28日

ご利用者各位
ご家族各位
関係者各位

株式会社 錦水館
代表取締役社長 武内 智弘

食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、株式会社錦水館が運営するメイン厨房におきまして、ノロウイルスによる食中毒が認められました。これを受け、令和7年3月28日付で所轄保健所である広島県西部保健所より、食品衛生法第60条第3号の規定に基づき、メイン厨房の営業の禁止を命じられました。

体調を崩されたお客様には、多大なるご迷惑をお掛けいたしましたこと、心よりお詫び申し上げます、一日も早い回復を願っております。また、ご利用者および弊社にかかわるすべての方に多大なご迷惑をお掛けいたしましたことを心よりお詫び申し上げます。

1. 食中毒事故の経緯・事実関係について

- ・ 令和7年3月22日（土）に昼の結婚披露宴に参加した60人のうち約12人のお客様が嘔吐下痢の症状の体調不良者がいるとの報告を25日（火）午前にいただきました。直ちに保健所に報告し、現地を確認していく中で、宿泊部門のメイン厨房に疑いがあるのではとのご指摘をいただき、27日より自主的にメイン厨房の営業を休止致しました。
- ・ 3月28日（金）に保健所より追跡調査の結果、22日～23日にかけて当館を利用された宿泊のお客様（84名の内/16名）、披露宴で利用されたお客様（60名の内/12名*12名の内、2名がノロウイルスを発症）から共通点として、同じ食事を召し上がったお客様からノロウイルスが発症が認められました。それに伴い、保健所よりメイン厨房の営業禁止を命じられる。

2. 行政処分の内容について

指令 西保 第157号

広島県廿日市市宮島町1133番地
株式会社錦水館

食品衛生法 第60条第1項の規定によって、次のとおり営業の全部の禁止を命じます。

令和7年3月28日

広島県西部保健所長 河端 邦夫

1. 禁止する理由

食品衛生法第6条3号違反のため。

令和7年3月22日昼に貴施設を利用し、食事を喫食した者が下痢や嘔吐などの症状を呈した件について、有症者に共通する食事は基施設が調理提供した食事に限られていること、有症者の発症状況がノロウイルスによる食中毒と一致していること、食事以外からの感染を疑う事象が認められないこと及び有症者を診断した医師から食中毒患者等届出票が提出されたことから、令和7年3月22日昼に貴施設が調理提供した食事が食品衛生法第6条第3号に該当するものとして、当該食事を原因とする食中毒と判断しました。

以下の理由により、食品衛生法に基づき、食品衛生上の危害の再発防止措置が完了し、安全な食品が提供されることが確認されるまで次の営業を禁止します。

2. 禁止する営業所

- (1) 所在地 廿日市市宮島町1133
- (2) 名称、屋号または商号 錦水館
- (3) 営業の種類 飲食店営業3類

3. 現状のお客様対応について

- (1) メイン厨房が営業休止のため、宿泊者専用の夕食・朝食の提供ができないため、館内に別厨房を備えているお食事処「まめたぬき」で夕食をご利用いただけます。
- (2) 朝食は、ご希望されるお客様に仕出し弁当をご用意しております。
- (3) 館内施設に関しましては、ご利用頂けます。

4. 再発防止策について

弊社では、日頃よりHACCPに基づく衛生管理の徹底、衛生的手洗いやトイレ清掃の徹底、管理者による従業員の出勤時体調確認を行い、体調不良が認められる場合は出勤停止措置を講じるなどのマニュアルを定めておりました。しかしながら、ノロウイルスが全国で蔓延しており、警報が発令されていることの認識が足りず、この度このような食中毒事故を発生させたことに対し、改めてお詫び申し上げます。この事態を真摯に受け止め、保健所指導のもと再発防止に向けて弊社といたしましては、この事態を真摯に受け止め、保健所指導のもと再発防止に向けて以下の対策を徹底し、食事の安全・安心の確保および従業員の健康管理に細心の注意を図り、業務に取り組んでまいり所存でございます。

【HACCPに基づく衛生管理の再徹底】

HACCPに沿った衛生管理計画の見直し・再作成

<検便検査対象者>

調理従事者及び接客従事者は、1月に1回の実施と合わせて、12月から3月の期間 はノロウイルスの検査も行う。

<手洗いの徹底>

調理従事者の1時間ごとの手洗い徹底

<トイレ清掃と確認>

清掃確認の徹底および定期的な消毒の実施

<衛生区域の策定>

仕入業者・搬入業者を衛生区域内に立ち入らせない

<従業員の健康管理方法>

出勤時にDAYスタートフォームに自身の健康状況を報告し、体調不良者は出勤停止とする。上司は報告しやすい環境づくりを行う。

<保健所指導による全社員の衛生講習実施>

3月31日に実施予定

<定期講習>

スタッフへの定期的な衛生講習を実施（1年に2回）

<現在取り組み済みの内容>

- ・3月27日中に厨房内の洗浄消毒（済）
- ・残存する食材の廃棄（済）
- ・衛生管理マニュアルの修正確認（済）

この度は多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたことを、重ねてお詫び申し上げます。今後とも変わらぬご利用を賜りますよう、お願い申し上げます。