2026 年 6 月 23 日

各位

(株)池の平ホテル＆リゾーツ
代表取締役社長　矢島義擴

エクセル東館厨房の営業再開および今後の基本指針について

弊社が運営する「池の平ホテル エクセル東館厨房」において発生したウエルシュ菌による食中毒事故に関しまして、発症されたお客様とそのご家族、並びに関係者の皆様に多大なるご迷惑とご心配をおかけしましたことを、重ねて深くお詫び申し上げます。

当該施設は、佐久保健所よりウエルシュ菌による食中毒の原因施設としての判定を受け、食品衛生法に基づき、令和 8 年 6 月 19 日から 3 日間の営業停止処分を受けておりました。

弊社は、処分期間の満了後も再発防止策の改善を継続して参りましたが、保健所による最終的な衛生確認と指導を頂いた上で、令和 8 年 6 月 25 日(木)より営業を再開することといたしました。

1. 営業再開にあたる 3 つの原則

営業再開を重く受け止め、二度とこのような事態を起こさない為に、以下の 3 つの原則を徹底します。

- 客観的安全性: 感覚的な「徹底」を排し、数値と記録による科学的根拠(HACCP 基準)を担保する。
- 現場の実行力: 新基準をスタッフ全員が正しく理解し、迷わず実行できる状態を作る。
- 透明性の確保: 再発防止に向けた取り組みのプロセスを明確にし、信頼回復に努める。

2. 営業停止期間中の取り組みと改善策

保健所の立ち会い及び指導のもと、厨房内の専門業者による洗浄及び消毒を完了し、以下の具体的な運用体制へ移行しています。

① 環境・基準の再構築

- 衛生区画の明確化: 汚染区と非汚染区の境界線を明確にし、交差汚染を防ぐ動線を確定
- 調理・温度管理の徹底（ウエルシュ菌対策）
  - 加熱調理後から提供までの時間を厳格に制限し、速やかな冷却、または 75℃以上での高温保管を徹底
  - 食品の再加熱時における中心温度（75℃以上・1 分間以上ノロウイルス８５度～９０度 1 分 30 秒）の二重チェックと記録の義務化
- マニュアル・記録の刷新: 次亜塩素酸水の希釈濃度（例：200ppm）や浸漬時間、測定手順を明文化し、温湿度管理表、調理二重チェックシートを厳格化

② 従業員教育

- 衛生対策を徹底実施: 全従業員（パート・アルバイト含む）を対象に、ウエルシュ菌をはじめとする細菌性食中毒の特性と予防策に関する教育を実施
- 健康管理チェックの厳格化: 対面確認による健康チェックおよび記録の運用

3. 今後の運営および継続的管理体制

営業を再開する責任を再認識し、安全な食事を計画的に提供できる仕組みを継続維持してまいります。

- 外部審査と最終確認: 策定した再発防止策及びより厳格化した基準を保健所に提示し、指導・是正が適切に講じられ、責任者による内部監査（最終検品・環境チェック）も実施済みです。
- 段階的再開の検討: 現場の混乱を回避し、確実な運営体制を構築するため、一斉再開ではなく段階的な再開を進めて参ります。具体的には、提供メニューの絞り込みやメニュー変更を視野に調整を進めております。
- 日常監視の強化: 再開後１ヶ月間を「強化月間」とし、責任者が毎日チェックシートの記載状況を監査すると共に、定期的な監査を継続して参ります。

営業再開に際しては、その責任を改めて自覚し、全社を挙げて「食の安全・安心」の確保に努め、全従業員がより一層の緊張感を持って衛生管理の徹底を継続してまいります。

以上