

2026年6月19日

各位

(株)池の平ホテル&リゾート
代表取締役社長 矢島義擴

ウエルシュ菌による食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、弊社運営の「池の平ホテル エクセル東館厨房」におきまして、ウエルシュ菌による食中毒事故が発生いたしました。これに伴い、本日6月19日付で佐久保健所より営業停止処分を受けましたことをご報告いたします。発症されたお客様とご家族の皆様には、多大なる苦痛とご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。また、日頃よりご利用いただいているお客様や関係者の皆様にも、多大なご心配とご迷惑をおかけしました事、重ねて心よりお詫び申し上げます。

1. 発生の経緯と状況

令和8年6月11日、「池の平ホテルエクセル東館」にご滞在の1グループ353名様のうち110名様から下痢や腹痛の訴えがあり、うち7名様が病院を受診されました。尚、体調不良を訴えられたお客様は皆様快方に向かっており、入院された方はいらっしゃいません。引き続き、誠意をもって、責任ある対応を果たして参ります。

2. 原因の特定

佐久保健所による調査の中で発症されたお客様からウエルシュ菌が検出されたため、当施設の「エクセル東館厨房」で提供した食事が原因であると断定されました。

3. 弊社の対応

発症された方からのご連絡を頂いた6月11日時点で、集団食中毒の疑いを鑑み、佐久保健所への報告を行いました。併せて、該当するエクセル東館厨房（当時、当該1グループ様の専用厨房として稼働）の調理機能を自主的に封鎖し、保健所の指導のもと、原因究明に全面協力しております。

4. 行政処分の内容について

上記内容をうけ、同店舗は本日6月19日付で、所管保健所となる佐久保健所より、以下のとおり食品衛生法に基づき営業を停止することを命じられました。

処分店舗： 池の平ホテルエクセル東館厨房

処分の理由： 6月10日夕食で当該施設にて調理、提供された食事

処分の内容： 6月19日より3日間の営業停止処分（6月21日迄）

病因物質： ウエルシュ菌

5. 今後の再発防止策について

弊社では、日頃より衛生管理の徹底に努めてまいりましたが、この度の事態を厳粛に受け止め、深く反省しております。お客様や関係者の皆様に多大なるご迷惑をおかけしましたことを、改めて心よりお詫び申し上げます。食の安全・安心を最優先とし、以下の再発防止策を今後徹底してまいります。

1. 衛生管理基準の見直し

- HACCP 基準に基づく衛生管理体制の再構築と徹底。
- 調理時の衛生管理徹底、および衛生区画の再定義。

2. 調理手順の見直しと管理徹底

- 滅菌対応食材の使用徹底。
- 生鮮食材の次亜塩素酸水による洗浄消毒の徹底。
- 冷凍・冷蔵商品の温湿度管理および記録の徹底。
- 加熱調理時における二重チェックの実施。
- 洗浄殺菌作業の手順見直しと徹底。

3. 従業員への教育と健康管理の強化

- 健康チェックの強化と、相互確認による記録の徹底。
- 衛生教育の再実施による社内体制の強化。

また、弊社が運営する他の各飲食店舗や厨房施設につきましても、保健所による検査と指導の上、改めての衛生確認を各厨房にて実施し、食材並びに運営面での安全性を確認しております。

尚、該当期間に於いて、他厨房施設との食材や調理実務者の行き来はございません。

弊社といたしましては、このたびの事態を厳粛に受け止め、深く反省し、再発防止に全力で取り組むとともに、体調不良の症状がみられたお客様に対して真摯に対応して参ります。

以上

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社池の平ホテル&リゾート 広報室

電話：0266-68-2100

Mail：koho@ikenotaira-resort.co.jp