

## 食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、オリエンタルホテル(神戸市中央区)におきまして、食中毒事故が発生いたしました。これにより、本日9月28日(水)付で神戸市保健所より営業停止処分を受けましたので下記の通り、お知らせいたします。

該当の御披露宴のご新郎ご新婦様におかれましては、最良の思い出になるはずのご披露宴の機会が一転、心身ともに苦しくつらい状況を招くことになってしまい、多大なるご迷惑をおかけしてしまいましたこと、心より深くお詫び申し上げます。  
また、発症されたお客様には多大なる苦痛とご迷惑をお掛けいたしましたこと、謹んでお詫び申し上げます。一日も早いご快復をお祈り申し上げますとともに、心からお見舞いを申し上げます。  
加えて、オリエンタルホテルを日頃からご利用いただいているお客様及び関係者の皆様にも多大なるご迷惑とご心配をお掛けしますことを、重ねてお詫び申し上げます。

今回の事態を極めて重く受け止め、誠心誠意尽力して参ります。

## 記

## 1. 食中毒事故の内容について

令和4年9月24日(土)、ORIENTAL HOTELにおいて調理・提供した食事を喫食した4グループのうち54名様が、翌25日(日)未明以降に下痢・腹痛・発熱等の症状を呈した。  
患者はいずれも当施設が令和4年9月24日(土)に調理・提供した食事を喫食しており、他に共通する食事はなく、4グループにわたった発症していること、患者の症状等の発症状況が類似していること、患者を診察した医療機関の医師より食中毒の届出があったことから、当施設が調理・提供した食事を原因とする食中毒と断定するものである。

## 2. 行政処分内容について

上記結果を受け、当ホテルは本日9月28日(水)付で神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、以下の通り食品衛生法に基づき営業停止をすることを命じられました。

所轄保健所 : 神戸市保健所 東部衛生監視事務所  
営業停止期間: 令和4年9月28日(水)～9月30日(金)24時までの3日間  
営業停止範囲: 披露宴会場のキッチンエリア  
処分の理由 : 食品衛生法第6条第3号違反として、営業停止処分  
処分年月日 : 令和4年9月28日(水)  
病因物質 : 不明

## 3. 再発防止策について

当ホテルにおきましては、日頃より衛生管理の徹底を目的とした従業員教育及び社内体制の整備を推進しておりますが、この度はこのような食中毒事故を発生させてしまい、お客様や関係者の皆様に多大なご迷惑とご心配をお掛けいたしましたこと、改めて心より深くお詫び申し上げます。今後は神戸市保健所 東部衛生監視事務所のご指導をいただきながら、再発防止に向けて早急に以下の対策を立て、お客様の安全・安心の確保に全従業員一丸となって取り組んで参る所存でございます。

## 営業停止に伴う今後の対策一覧

- (1) 器具等と手洗い用の手拭きを別にするよう徹底する
- (2) 施設の消毒と使用中の食材の廃棄を行う
- (3) 同様の事例を受けた場合や従業員に体調不良者が発生した場合は、速やかに報告する
- (4) 無症状の従業員についても検便を実施、感染していないか確認し、陰性者のみ出勤可とする

※追記(令和4年10月1日12:00)

被害者の行政検便検査結果により、鶏の腸内に通常存在するサルモネラ菌が、仕入れ以降の調理過程の管理不備により増殖し、当該婚礼コース料理の中へ混入した可能性が高いと保健所より報告を受けております。

伴いまして、下記の対策を講じて参ります。

- (5) サルモネラ菌を含めた全ての食中毒リスクのある食材において、生食メニューを変更する

※追記(令和4年10月3日12:00)

- 神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、今回の食中毒はサルモネラ菌O9(オーナイン)によるものと断定する旨報告を受けています。
- (6) キッチン内の床、壁と全ての冷蔵庫ならびに冷凍庫のアルコール除菌を実施しています
  - (7) 保健所によるサルモネラ菌について衛生講習をスタッフ向けに実施を完了しています
  - (8) 保健所によるホテルの関係者よりノロウイルス・サルモネラ菌の検便検査を実施(10/3時点で陽性者は出ておりません)
  - (9) 仕込み途中の料理、開封済みの食材・調味料、開封済みの飲料を全て破棄の実施
  - (10) 未開封で中身が汚染されていない食材・飲料のアルコールによる殺菌消毒の実施

サルモネラ菌による食中毒リスクがある「割卵した生卵」の使用に関し、

下記の通り今まで以上に管理方法を厳重にし、徹底した管理を実施。

- (11) 納入業者が納品される際の食材の表面温度を確認し、5℃以下のみの商品を受け取る既存ルールの継続と徹底
- (12) 交差汚染を起こさない為、汚染区域と清潔区域を分けて商品搬入を行なう既存ルールの継続と徹底
- (13) 他の食材を汚染しない為、冷蔵庫内では棚の一番下のみ保管するよう既存ルールの継続と徹底
- (14) 毎日、午前・午後保管冷蔵庫の室内温度確認を行う既存ルールの継続と徹底
- (15) 賞味期限の表記に加え、割卵した生卵の使用を宴会場で廃止し、凍結殺菌卵黄・凍結殺菌卵白・殺菌された卵液のみを使用するルールの徹底

※追記(令和4年10月4日12:00)

神戸市保健所 東部衛生監視事務所より、ORIENTAL HOTELの婚礼コース料理の保存検査の中からサルモネラ菌が検出されたため、当該コースを起因とした食中毒と断定。

このことからORIENTAL HOTELとしては当該コースに含まれるマグロの黄身醤油が原因として、当該メニューの見直しを含めた、今後の再発防止を進めております。

## [食中毒対応に関するお問い合わせ先]

オリエンタルホテル  
電話番号:078-326-1500 受付時間:10時30分～19時  
E-mail: oriental-pr@plandosec.jp  
担当: 松本

以上