

2024年2月3日

各位

## 食中毒事故発生に伴う営業禁止処分の解除のお知らせ

### 記

この度、当社が運営する「グラストニア」（愛知県名古屋市）につきまして、ノロウイルス食中毒に感染、発症された皆様とご家族の方々には、多大なる苦痛とご迷惑をお掛けしておりますことを心より深くお詫び申し上げます。また、日頃より当該式場をご利用頂いているお客様や関係者の皆様には、ご迷惑とご心配をお掛けしましたことを重ねてお詫び申し上げます。

2024年1月31日に名古屋市保健所昭和センターから営業停止の行政処分を受けたグラストニアにつきましては、同センターのご指導の下、衛生管理の再強化、全従業員の再教育等の営業体制を万全の状態に整備し、営業禁止処分が解除されることとなりました。安全対策の強化はもちろんのこと、考えられる全ての要因に対して対策を講じ、再発防止に取り組んでまいります。なお、お客様からの体調不良のお申し出には、誠心誠意対応させていただきます。

#### 1. 営業再開日

- ・2024年2月4日 8時 1F メインキッチン・2F ペストリーキッチン

2月4日は、料理提供は自粛させていただきます。

#### 2. 行政処分の内容

2024年1月31日付で名古屋市昭和保健センターより以下のとおり営業禁止処分を受けました。

処分事業所：結婚式場「グラストニア」 1F メインキッチン・2F ペストリーキッチン

所轄保健所：名古屋市保健所 昭和保健センター

処分年月日：2024年1月31日

処分の理由：食品衛生法第6条第3号違反

処分の内容：2024年1月31日から営業の禁止（該当設備の稼働停止）

病原物質：ノロウイルス

#### 3. 食中毒の感染源ならびに感染経路について

この度、「グラストニア」結婚式披露宴にて提供致しましたお食事をお召し上がりになられた複数のお客様より体調不良のご連絡を頂き、保健センターに連絡、当該施設の従業員よりノロウイルスの陽性判定を受けて、グラストニアメインキッチン及びペストリーキッチンは所轄保健所より営業禁止の行政処分を受けました。感染経路は特定できておりませんが、従業員からノロウイルス陽性者が見つかっており、何らかの要因によっ

てノロウイルスの感染を広げてしまった可能性がある」と推測しております。当社といたしましては、より一層衛生管理の徹底を図ってまいります。

#### 4. 処分解除までの取り組みと今後の対策について

当社では、日ごろから式場従業員に対する教育のほか、衛生検査の実施、各種マニュアルの改訂など、衛生管理の徹底に努めてまいりましたが、このような事故の発生に至りました。事故発生後、お客様への対応や改善のための取り組み等、全社をあげて迅速に活動するように努めました。具体的には、保健所の指導のもとに、保管されている食材については感染の可能性のあるものは全てを廃棄処分としたうえで、調理場内設備及び使用器具、バックヤード、テーブル、トイレ等の清掃、消毒を徹底的に行いました。また、全従業員のノロウイルス検査（検便）もあらためて行い、衛生教育に全員が参加することで食品衛生知識と意識を高める活動をいたしました。

具体的には以下の事項の検討に着手しております。

- ①衛生管理マニュアルの見直し
- ②調理環境の衛生管理の強化
- ③従業員の衛生管理の強化
- ④食品の衛生管理の強化

弊社は今回の事態を厳粛に受け止め、深く反省するとともに、今後の再発防止に向けまして、より一層衛生管理と社内教育の徹底を図り、食の安全の確保に万全を期していく所存です。

お客様並びに関係者の皆様におかれましては、今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2024年2月3日

株式会社 一蔵

代表取締役 河端 義彦

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 一蔵 グラストニア

支配人 河野 勇太

052-732-3777

株式会社 一蔵 広報

管理本部 総務部 次長

安達 泰之

03-5297-5151