

**食中毒発生のお詫びとお知らせ**  
**(芦屋ベイコート倶楽部 日本料理「時宜」) 4月10日更新**

弊社が運営する芦屋ベイコート倶楽部 日本料理レストラン「時宜」において、3月31日に調理・提供した食事を喫食されたお客様のうち、合わせて14名に下痢・嘔吐・腹痛等の症状が発生していることが確認されました。

芦屋健康福祉事務所による調査の結果、いずれも日本料理レストラン「時宜」の厨房にて3月31日に調理・提供した食事を喫食しており、他に共通する食事はなく、症状等の発症状況が類似していることなどから、原因物質は調査中であるものの、「時宜」の厨房にて調理・提供した食事を原因とする食中毒と判断されました。これにより、本日2023年4月3日付けで、食品衛生法第6条に基づき、日本料理レストラン「時宜」について2日間(4月3日から4月4日まで)の営業停止処分を受けました。

発症されたお客様には、多大な苦痛とご迷惑をおかけしましたことを心よりお詫び申し上げます。また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、お詫び申し上げます。

弊社は、この度の食中毒発生を厳粛に受け止め、保健所の指導を仰ぎ今後の再発防止に努めてまいります。今後とも何卒変わらぬご支援賜りますようお願い申し上げます。

2023年4月3日

リゾートトラスト株式会社

代表取締役社長 伏見 有貴

**【追記】 2023年4月10日**

皆様には多大なるご迷惑とご心配をお掛けしており、誠に申し訳ございません。

芦屋健康福祉事務所より、調査の結果、病因物質は特定されなかったとの最終ご判断を受けましたので、ご報告申し上げます。

保健所から原因究明のため提出を求められた資料：

- ・ 3月31日に調理・提供した食事の検食検査
- ・ 従業員の検便検査
- ・ 厨房の拭き取り検査

上記いずれの項目においても、保健所で行う検査項目から、食中毒の病因物質は検出されておられません。

また、弊社の衛生管理マニュアルや各種帳票、調理作業工程など芦屋健康福祉事務所より、提出を求められた、全ての検査資料をご調査いただきましたが不備は確認されず、当該レストランの環境及び従業員の体調不良や衛生管理状況には問題が無かったと、ご判断いただいております。

本件発生後の対応としましては、芦屋健康福祉事務所のご指導のもと、館内の消毒、使用する食器・器具等の消毒、従業員への衛生管理講習の実施に加え、一部食材の廃棄とメニューの見直し等を図り、万全を期した上で4月5日より営業を再開しております。

当該レストランのみならず、弊社の運営する全ての施設において、衛生管理体制をより一層強化し、お客様に安心・安全にご利用いただけるよう、全社一丸となって再発防止に努めてまいります。

**【会員様問い合わせ窓口】**

リゾートトラストインフォメーションセンター（R I C）／（0120）500-705

**【マスコミ問い合わせ窓口】**

サステナビリティ推進部 IR・広報課／（052）933-6519