

2026年6月6日

各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社
ホテルアトールエメラルド宮古島

お詫びとお知らせ（食中毒の発生について）

平素よりホテルアトールエメラルド宮古島に格別なご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

このたび、当ホテル内の宴会場におきまして、2026年5月21日（木）にご利用いただいたお客様の一部より体調不良に関するお申し出があり、保健所へ報告し、調査がなされた結果、食中毒（ノロウイルス）であることが判明いたしました。発症されたお客様ならびにそのご関係者の皆様に多大なご心配とご迷惑をおかけいたしましたこと、深くお詫び申し上げます。

当該施設は、2026年6月6日（土）付で保健所より、同日から6月10日（水）までの期間、当該厨房の営業停止命令を受けましたので、下記の通りご報告申し上げます。

記

1. 食中毒の概要

2026年5月21日（木）に宴会場をご利用いただいたお客様の一部より、腹痛・嘔吐等の体調不良に関するご連絡を受けたため、直ちに所轄保健所へ報告を行うとともに、対象となる食事内容および提供状況の調査を実施いたしました。その結果、当該利用者18名のうち4名からノロウイルス感染が確認されたとの報告を受けました。また、当ホテル従業員についても14名のうち3名のノロウイルス感染が確認されております。

2. 営業停止命令の内容

営業停止期間：2026年6月6日（土）～ 6月10日（水）

対象施設：レストラン「サンタフェ」

今回のノロウイルスによる食中毒の発生は、当ホテル宴会場で提供された料理を原因とするものでございますが、該当する料理が調理された厨房が使用停止処分となり、当該厨房がレストラン「サンタフェ」の厨房と同一であったことから、営業停止命令は営業許可交付先店舗であるレストラン「サンタフェ」に対して発出されております。

営業停止命令を受け、レストラン「サンタフェ」を一時休業とし、ホテル内他施設での当該厨房を使用する一部メニューについては、当該厨房とは完全に分離された別厨房へ切り替え、衛生管理を徹底したうえで、安全確保を最優先とした体制にて提供いたします。

* 館内レストラン営業変更については、以下をご確認ください。

<https://www.atollemerald.jp/20260605-1451/>

3. 再発防止への取り組み

当ホテルでは、本件を厳粛かつ重大に受け止め、施設内および厨房設備・調理器具の消毒ならびに衛生点検の実施、従業員の健康状態の確認および有症状者の出勤停止、従業員への衛生教育の再徹底、食材の仕入れおよび保管状況の再確認、保健所の立ち入り検査および指導への協力をを行い、以下の再発防止策を徹底してまいります。

- ・食品衛生管理体制の再徹底
- ・HACCPに基づく管理体制の強化
- ・従業員への衛生教育および外部研修の実施
- ・調理・提供プロセスの再点検と改善
- ・定期的な外部監査の導入検討

当社は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まいります。

お客様へのお願い

2026年5月21日(木)以降に当該施設をご利用いただいたお客様で、体調の異変（腹痛・嘔吐等の症状）を発症された方は、下記までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

【お問合せ先】

ホテルアトールエメラルド宮古島

電話番号：0980-73-9812

受付時間：9:00～17:00