

2020年1月21日

各位

会社名 株式会社DDホールディングス  
代表者名 代表取締役社長 松村 厚久  
(コード番号: 3073 東証第一部)  
問合せ先 上席執行役員 グループ経営企画本部長 斉藤 征晃  
電話番号 03-6858-6080 (代表)

### 食中毒事故発生に関するお詫びとお知らせ

この度、当社連結子会社であります株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一）が運営する店舗「KING OF THE PIRATES アクアシティお台場」（東京都港区台場）におきまして、食中毒事故が発生いたしました。

発症されたお客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ましたことを心より深くお詫び申し上げます。また、当該店舗を日頃よりご利用いただいておりますお客様及び今後当該店舗をご利用予定のお客様、並びに多くの関係者の皆様に多大な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。

本日、所轄である港区みなと保健所（以下、所轄保健所）の検査の結果が判明し、行政処分の内容が確定しましたので、下記のとおりお知らせいたします。なお、当該店舗は、2020年1月17日より営業を自粛しております。

#### 記

##### 1. 食中毒事故の内容について

2019年12月15日から2019年12月29日にかけて、「KING OF THE PIRATES アクアシティお台場」において、お食事をされた4グループ14名中6名のお客様が下痢、腹痛等同様の症状を呈し、当該お客様の共通する食事は当該店舗が調理、提供した食事以外になかったこと、診察した医師が食中毒と診断したことから、2020年1月21日付で、所轄保健所より当該店舗に対して3日間（2020年1月21日～2020年1月23日）の営業停止処分を受けました。

##### 2. 行政処分の内容について

処分店舗 : KING OF THE PIRATES アクアシティお台場  
所轄保健所 : 港区みなと保健所  
処分年月日 : 2020年1月21日  
処分の理由 : 食品衛生法第6条第3号の規定による基準に違反したため  
営業停止 : 2020年1月21日（火曜日）から23日（木曜日）までの3日間  
原因物質 : 調査中

##### 3. 現行の衛生管理体制及び再発防止策について

当社グループでは、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。

なお、所轄保健所の指導のもと、厨房の清掃と洗浄、消毒の徹底、食材の鮮度管理、従業員の健康状態の確認等を実施する予定であります。この度の食中毒事故を厳粛に受け止め、深く反省するとともに、再発防止に向けてさらに食の安全の確保に万全を期していく所存でございます。

当社グループでは、以下の衛生管理体制を構築しております。

＜当社グループの主な衛生管理体制＞

(1) 当社が作成した「衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の実施・徹底（一部抜粋）

- ①従業員の衛生管理・健康管理
- ②食材管理
- ③器具類の清掃・洗浄・殺菌
- ④機器・設備の清掃
- ⑤運用管理

「衛生管理マニュアル」概要動画

URL：<https://youtu.be/HWjsnT3ZzQI>

(2) グループ内部監査室（人員3名）による臨店衛生監査及び指導

実施対象：全店舗

実施回数：原則年4回

- ・「衛生管理マニュアル」に基づく管理・運用状況の確認
- ・「衛生管理マニュアル」の実践に向けて、店舗での直接指導の実施
- ・外部委託者の客観的評価等を踏まえ、改善とその継続に繋がる指導の実施

(3) 外部専門機関による臨店衛生監査

実施対象：全店舗（アミューズメント事業の一部店舗除く）

実施回数：年2回

- ・「衛生管理マニュアル」に基づく管理状況の確認
- ・細菌検査（食材・拭き取り）

(4) 検便検査

対象者：全社員とパートナー（パートナーは一定時間以上の勤務者）

実施回数：年4回

- ・細菌検査（食中毒菌）

(5) 衛生教育

- ①営業本部分月次会議において、衛生管理の基本知識及び注意事項の共有と店舗での実施・徹底
- ②新入社員研修（4月・9月・10月・1月）、中途社員研修（入社後2ヶ月以内）
- ③季節毎に応じた衛生強化事項を随時指導・徹底

当社グループといたしましては、今般の命令を厳粛に受け止め深く反省し、当該店舗においては所轄保健所のご指導に従い、店舗設備・食材の並びに従業員の衛生管理等を改善いたします。加えて、今後の再発防止に向けて、上記「＜当社グループの主な衛生管理体制＞」を改めて見直し、全従業員の衛生管理意識の向上及び「衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理の実施・徹底により、当社グループの衛生管理体制を一層強化し、全従業員が食の安全・安心の確保に努めてまいります所存でございます。

今後とも変わらぬご支援を賜りますよう伏してお願い申し上げます。

以上