

事 務 連 絡  
令和 8 年 1 月 15 日

各  $\left( \begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$  衛生主管部（局） 御中

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課

### ノロウイルスによる食中毒事例の報告について

標記について、令和 7 年 10 月 16 日付け健生食監発 1016 第 1 号「ノロウイルスによる食中毒の予防について」に基づき、10 月 16 日から 12 月 31 日までに報告されたノロウイルスによる食中毒の原因と対策について、別添のとおりとりまとめましたので、事業者向けの食中毒予防対策、注意喚起として活用いただきますようお願いいたします。

報告された事例の原因の多くが調理従事者を介していると考えられるため、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便実施等の指導について、大量調理する飲食店等に限らず、大根おろしを原因とする広域的な食中毒発生事案を踏まえ、生食用野菜等のそのまま喫食する食品を製造する施設を監視する際にもご指導お願いいたします。

(別添) 令和7年10月16日から12月31日までに報告のあったノロウイルス食中毒事件

【事例1】

発生日	2025/10/18			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年10月17日から19日までに当該施設で調理、提供された食事			
患者数	14			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	発生日の数日前に調理従事者が水様性下痢を呈したが、下痢が収まったため回復したと判断し調理を実施していた。	ノロウイルス食中毒の知識を身に着ける、教育の実施
別表17	7	リ	使い捨て手袋の使用は限定的で、素手による作業が多かった	使い捨て手袋の適切な使用、手洗励行
別表17	3	チ	手洗い設備に不用品が置かれ使用できない	施設の整理整頓の実施

【事例2】

発生日	2025/10/18			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	10月17日の食事			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示

【事例3】

発生日	2025/10/18			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	10月17日の食事			
患者数	13			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表19	3	チ	手洗い設備の位置が使用に不便	設備の改修

【事例4】

発生日	2025/10/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	当該施設で提供された料理（推定）			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			加熱用カキ加熱不十分	カキを提供しないこととした。

【事例5】

発生日	2025/10/28			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	生カキ			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			ノロウイルスに汚染された生カキの提供による	措置命令（加熱またはノロウイルス汚染がないことを確認する等のリスク軽減措置）

【事例6】

発生日	2025/11/5			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	11月4日に提供された料理			
患者数	5			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	布タオルを使用	ペーパータオルホルダーの設置
別表17	7	チ	手洗いの手順が徹底されていない	手洗いマニュアルの掲示、手順に沿った実施
その他			衛生管理計画の未作成	計画の作成、運用を行う

【事例7】

発生日	2025/11/6			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	11月5日に調理・提供された弁当			
患者数	31			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗いの手順が不十分、乾燥にタオルを使用	手洗いの方法に関する教育、使い捨てペーパータオルを使用
別表17	7	ハ	体調不良の従業員が調理行為に従事	体調不良者は調理行為に従事しないようにする。

【事例8】

発生日	2025/11/10			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	11月9日に調理・提供した弁当			
患者数	21			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所は清掃されていたが、消毒が不十分であった	便所の消毒を適切に実施
別表17	3	チ	手洗設備の周辺に棚が設置され、使用できない状態であった	手洗設備周辺の整理整頓の実施
別表17	3	ホ	調理器具の消毒が不十分であった	調理器具の消毒を適切に実施
別表17	7	チ	適切に手洗いが実施されていなかった	手洗いのタイミング、方法について教育

【事例9】

発生日	2025/11/13			
原因施設種別	事業場・給食施設・事業所等			
原因食品名	11月13日の食事			
患者数	68			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設汚染	次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒

【事例10】

発生日	2025/11/17			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年11月16日に調理、提供された食事			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示

【事例11】

発生日	2025/11/17			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	11月16日（日）に原因施設で調理された弁当			
患者数	39			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所からノロウイルスが調理場に持ち込まれた可能性がある。	便所の清掃・消毒の徹底
別表17	7	ホ	便所使用時における着替えのルールが徹底できておらず、作業着を介して調理場にノロウイルスが持ち込まれた可能性がある。	トイレ使用時における着替えの徹底
別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順が不十分だった可能性がある。	手洗いの徹底

【事例12】

発生日	2025/11/21			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	11月20日の食事			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示
別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示

## 【事例13】

発生月日	2025/11/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年11月26日から27日にかけて当該施設で調理された弁当又は仕出し料理			
患者数	26			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	イ	健康チェック表がなく、当日の健康確認は口頭のみで調理を実施していた。	ノロウイルス食中毒の知識を身に着ける、教育の実施
別表17	7	リ	使い捨て手袋の使用は限定的で、素手による作業があった	使い捨て手袋の適切な使用、手洗励行
別表19	4	イ	器具類及び食品の保管場所が足元のものがあり、床面、靴からの汚染の可能性があった。	適切な保管をする、教育の実施
別表18	8		衛生管理計画の作成がなく、記録もなかった。	衛生管理計画の策定、それに対する記録、計画の見直し

## 【事例14】

発生月日	2025/11/29			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	11月27日の食事			
患者数	15			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	6	ロ	ゴミ箱が蓋つきでない	蓋つきのゴミ箱を設置
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示
別表17	7	リ	手袋の交換頻度が不十分	手袋の交換増、手袋の取扱いに関する教育、マニュアル掲示

## 【事例15】

発生月日	2025/12/1			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	11月30日に原因施設が製造した弁当			
患者数	16			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ホ	専用の履物無し、作業着でトイレに行っている	トイレに行く際に作業着をかける場やトイレ用スリッパの設置
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示

## 【事例16】

発生月日	2025/12/6			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月5日の食事			
患者数	10			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗い設備に石けん・ペーパータオル・消毒剤を具備していない	手洗い設備に手指洗剤・ペーパータオル等を具備
別表19	3	チ	手洗い用と器具洗浄用のシンクの併用	手洗い設備は専用とし、交差汚染防止
別表17	7	ハ	胃腸炎症状を呈した調理従事者を、症状回復後すぐに調理従事させた	従業員の健康管理についてマニュアル規定
別表17	7	チ	調理品盛り付け時や非加熱食材の取扱い時の手洗い不足・使い捨て手袋未使用	手洗いのタイミング、方法に関する教育、使い捨て手袋の使用
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施（衛生管理計画未作成）	手引書を参考とし作成

## 【事例17】

発生月日	2025/12/8			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月6日及び7日の食事			
患者数	14			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル周知
別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル周知
別表17	3	チ	ペーパータオル未設置	ペーパータオル設置

## 【事例18】

発生日	2025/12/8			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月7日（日）から12月12日（金）までの間に調理提供された食事（推定）			
患者数	28			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示
別表17	7	ハ	体調不良の従業員（自宅で嘔吐）が勤務していた	従業員の健康状態の把握、作業中止の判断
別表17	13	イ	従業員への教育訓練の不足	アルバイトも含めた従業員へ衛生管理に必要な教育を実施
その他			加熱が不十分なメニューの提供があった	加熱調理マニュアルの作成、教育の実施

## 【事例19】

発生日	2025/12/13			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月11日から14日に提供した食事			
患者数	14			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			加熱用カキ加熱不十分	加熱調理マニュアルの作成、教育の実施

## 【事例20】

発生日	2025/12/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	加熱用牡蠣（推定）			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設の清掃及び消毒方法の不備	適切な清掃、消毒方法の実施
別表17	9	イ	利用客への加熱用牡蠣の加熱方法の情報提供の不備	利用客に加熱用牡蠣の加熱方法について、明確かつ十分な情報提供
その他			衛生管理計画の策定がない	衛生管理計画の策定

## 【事例21】

発生日	2025/12/20			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月19日・20日の食事			
患者数	10			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設の清掃が不十分、厨房外調理	施設の定期的な清掃、必要性の教育
別表17	2	ロ	不必要品	施設の整理整頓の実施
別表17	3	チ	石けん、ペーパータオル不備	手洗い方法に関する教育
別表17	5	イ	昆虫、動物の侵入	昆虫、動物の侵入防止措置
別表17	7	イ	従事者の健康状態の把握が適切に行われていなかった	従業員の健康状態の把握、必要性の教育
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示

## 【事例22】

発生日	2025/12/20			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12/19の食事			
患者数	16			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗い設備にペーパータオルを具備していない	手洗い設備にペーパータオル等を具備
別表19	3	チ	手洗い用と器具洗浄用のシンクの併用	手洗い設備は専用とし、交差汚染防止
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分	記録と従業員教育の実施

## 【事例23】

発生日	2025/12/21			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12/19及び12/20の食事			
患者数	9			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	13	イ	衛生教育の未実施	従業員に衛生教育を実施すること
別表19	3	チ	手洗い用と器具洗浄用のシンクの併用	手洗い設備は専用とし、交差汚染防止
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施（衛生管理計画未作成）	手引書を参考とし作成