

事務連絡
令和8年2月26日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 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8年1月15日付け事務連絡でお知らせしたところですが、令和8年1月報告分について、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します。

(別添)

令和7年10月16日付け厚生食監発1016第1号「ノロウイルスによる食中毒の予防について」に基づく報告(1月分)

【事例24】

発生日	2025/11/22			
原因施設種別	その他			
原因食品名	令和7年11月21日及び22日に原因施設で提供された食事			
患者数	9			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗い水栓がレバー式であり、肘ではなく手指で操作していたため、手指の再汚染防止ができていなかった。	手指の再汚染防止ができるよう水栓レバーは肘で操作する。
別表17	7	リ	ホールに商品を運ぶ際に手袋を着用したまま運び、そのまま手袋交換せずに調理作業に従事していた。	ホールに出る際は手袋を外し、調理作業に戻る際には衛生的な手洗い後、新しい手袋を着用する。
別表17	13	イ	手洗いや手袋交換のルールが定まっていたが、従事者に伝わっていなかった。	従事者の教育訓練を行い、ルールを徹底させた。

【事例25】

発生日	2025/11/24			
原因施設種別	その他			
原因食品名	受水槽を経て供給された水			
患者数	62			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			老朽化等による地下式受水槽天井部の破損や、排水槽のポンプの不具合・異常。	老朽化した設備の改修及び受水槽の定期点検及び定期清掃の徹底。

【事例26】

発生日	2025/12/9			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年12月8日に当該施設で調理、提供された食事(確定)			
患者数	5			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	器具の洗浄・消毒が不十分	器具の洗浄・消毒を適切な方法で実施し、マニュアルを作成すること。
別表17	7	チ	手洗いが不十分	手洗いを徹底すること。
別表17	13	イ	従業員教育が不十分	アルバイトを含む全従業員に対して衛生教育を実施すること。
その他			一部の料理において食肉の加熱が不十分	食肉の低温調理を行う場合は中心温度計が75°C1分と同等以上になるよう温度確認し、マニュアルを作成すること。

【事例27】

発生日	2025/12/12			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月10日に調理、提供された食事(生食用かきを含む)			
患者数	5			
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かきの可能性が高い	生食用かきの提供をしないこととした

【事例28】

発生日	2025/12/13			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	12月12日調理提供された刺身盛り合わせ			
患者数	52			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設内の清掃が不十分	清掃手順書を文書化
別表17	2	ロ	施設内が整理整頓されていない	整理整頓の実施、手順を文書化
別表17	3	リ	シンク及びその周辺の洗浄等不十分	洗浄等手順を文書化
別表17	3	ヌ	汚染の都度の洗浄が不十分	洗浄等手順を文書化
別表17	7	チ	手洗いが不十分	手洗い方法の手順化

【事例29】

発生日	2025/12/13			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	12月12日、13日に製造した食事			
患者数	161			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	口	製造所内に私物	私物の撤去の実施
別表17	7	二	従事者の親族が嘔吐	消毒方法の教育、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と頻度、方法に関する教育
別表18	7		記録類の不備	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施、記録の保管
別表19	3	チ	手洗い設備をシンクとして利用、トイレの手洗いを使用	手洗い場所の改善

【事例30】

発生日	2025/12/16			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年12月14日に提供した食事			
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
別表19	3	チ	手洗い設備に不用品が置かれ使用できないため、器具洗浄用のシンクで手洗いをしていた	不用品を撤去、手洗い設備は専用とし、交差汚染防止

【事例31】

発生日	2025/12/20			
原因施設種別	事業場-給食施設-事業所等			
原因食品名	12月19日（金）に当該施設内の給食施設で調理、提供されたブロッコリーとハムのサラダ			
患者数	42			
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	用後の手洗い不十分	手洗い場の設置の見直し
別表18	2		加熱工程の不徹底	工程の見直し、従業員への周知

【事例32】

発生日	2025/12/20			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月19日から20日提供された食事			
患者数	31			
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、消毒剤が設置されていない	手洗い設備にペーパータオル、消毒剤の設置
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

【事例33】

発生日	2025/12/26			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月25日(木)及び12月28日(日)に提供された食事			
患者数	53			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗い設備のペーパータオルの設置場所が不適切	手洗い設備の適切な設置に関する教育
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34】

発生日	2025/12/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2025/12/26の食事			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分	記録と従事者教育の実施
別表17	7	チ	手洗いの頻度不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表17	2		施設内清掃、消毒不十分	厨房内や便所の清掃、消毒方法に関する教育
別表17	7		従事者が体調不良の中、食品を取り扱っていた	従業員の健康状態の把握、必要性の教育

【事例35】

発生日	2025/12/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12/26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36】

発生日	2025/12/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月26日の食事			
患者数	22			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	イ	食品取扱者は体調不良者発生の情報共有をされていなかった	従業員の健康状態の把握、必要性の教育
別表17	7	ハ	従事者が施設で嘔吐したが、調理中止等の判断ができなかった	消毒方法、従業員の健康状態の把握、必要性の教育
別表17	7	ニ	従事者が施設で嘔吐したが、消毒しなかった	消毒方法、従業員の健康状態の把握、必要性の教育
別表17	7	ホ	厨房作業着・靴のままトイレを利用した	取扱方法の見直し、必要性の教育
別表17	7	チ	手洗い方法及びタイミングが不適切	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	3	チ	手洗い設備の手拭きは布タオルを共用していた	ペーパータオルに交換
別表17	3	ヌ	保健所の確認を受けずに、手洗い設備での器具洗浄及び洗浄設備での手洗いをしていた。	取扱方法の見直し、必要性の教育

【事例37】

発生日	2025/12/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月26日のコース料理			
患者数	29			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	ペーパータオルの設置が無かった。	ペーパータオルを設置し、衛生的に手洗いをできるようにする。
別表17	7	リ	使い捨て手袋の交換頻度が定められていなかった。	使い捨て手袋の使用ルールを定め、定期的に交換する。
別表19	3	チ	手洗いシンクの水栓が再汚染防止構造ではなかった。	水栓を再汚染防止構造に変え、衛生的に手洗いを行う。

【事例38】

発生日	2025/12/28			
原因施設種別	旅館			
原因食品名	飲食店が提供した食事			
患者数	20			
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、場所、方法に関する教育、マニュアル掲示
別表17	13	イ	従業員への教育訓練の不足	従業員へ衛生管理に必要な教育を実施
別表18			HACCPに沿った衛生管理が定着されていなかった	計画を策定し、従業員に周知

【事例39】

発生日	2025/12/28			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年12月27日に当該施設が調理、提供した食事			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗いの頻度と設備が不十分であった。	手洗い方法の教育及びマニュアル掲示、石けん・ペーパータオルを設置した。
その他			衛生管理計画の未策定及び記録不十分であった。	衛生計画策定及び記録内容の見直しを行った。
別表19	3	チ	器具洗浄シンクと手洗い用シンクの併用	手洗い用シンクを再設置させた。

【事例40】

発生日	2025/12/28			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年12月27日に当該施設が提供した食事			
患者数	21			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手洗い設置場所が使いにくい、手洗い頻度不十分	適切な設置場所、手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表17	7	リ	手洗いが小さく使いにくい、手洗い頻度不十分	用後手洗いの徹底、手洗いのタイミング、方法に関する教育

【事例41】

発生日	2025/12/29			
原因施設種別	旅館			
原因食品名	飲食店が提供した食事			
患者数	277			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	体調不良の従業員が勤務していた	従業員の健康状態の把握、作業中止の判断
別表17	7	ニ	従事者が施設で嘔吐	消毒方法の教育、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
別表18			HACCPに沿った衛生管理が定着されていなかった	計画を策定し、従業員に周知し、計画に基づき記録

【事例42】

発生日	2025/12/31			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月30日の食事			
患者数	3			
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43】

発生日	2025/12/31			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	12/30提供の食事			
患者数	17			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	体調不良者が盛付作業に従事していた	適切な健康確認の実施及び記録
別表17	7	チ	手洗いが不十分で、盛り付ける際の添え手が素手であった	適切な手洗いをしたうえで調理済食品に直接触れる作業を行う際は使い捨て手袋を活用

【事例44】

発生日	2026/1/1			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12/30の夕食及び31の朝食			
患者数	6			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の一部不備	計画の見直し、適切な記録の実施

【事例45】

発生日	2026/1/3			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月2日及び3日に提供された料理			
患者数	21			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ロ	手洗い設備に荷物が置かれ使用できない	施設の整理整頓の実施
別表17	7	ハ	従業員が施設のトイレで下痢	従業員の健康状態の把握やチェック体制の見直し

【事例46】

発生日	2026/1/4			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月3日に調理・提供した食品			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分	HACCP計画を見直し、不備を修正。適正に記録を実施。
別表17	7	チ	手指の洗浄消毒が不十分	マニュアルを用いて勉強会を実施。また、手洗い場に絵コンテマニュアルを掲示。
別表17	2	イ	施設の清掃消毒及び整理整頓が不十分	調理場の清掃および整理整頓を実施。
別表17	13	イ	従事者の衛生教育が不十分	マニュアルを用いて勉強会を実施。情報伝達メールで注意喚起を実施。
別表19	2		汚染区域と非汚染区域の区分けが不十分	冷凍・冷蔵庫内のゾーニングを実施。

【事例47】

発生日	2026/1/5			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年1月4日（日）に提供した寿司（マグロ、玉子、ヒラメ、うに、数の子、鉄火巻き、ほたて等）			
患者数	5			
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
その他			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未計画、未記録	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の教育、計画作成と記録の実施を指示

【事例48】

発生日	2026/1/9			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月9日から10日に提供された食事			
患者数	9			
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	衛生管理計画の策定
その他			カキの加熱不十分	カキの提供の中止

【事例49】

発生日	2026/1/10			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月9日の食事			
患者数	18			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表18	7		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が不十分（体調不良等イレギュラー発生時の記録なし）	HACCPの記録には、調理従事者の体調不良やゴキブリの発生など、通常と異なる場合も必ず記録する
別表17	3	イ	包丁や作業台が食材用途ごとの使い分けがされていなかった	包丁や作業台を用途ごとに使い分ける
別表17	2	ロ	厨房内および冷蔵庫内に段ボールによる保管があった	厨房内および冷蔵庫内の段ボールを撤去する
別表17	2	ヘ	水道配管のずれにより、床に水が溜まっている	水道配管を速やかに修繕する

【事例50】

発生日	2026/1/12			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月11日の食事			
患者数	10			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	体調不良の従業員が調理行為に従事していた	体調不良者は調理行為に従事しないようにすること
別表17	13	イ	従業員への教育訓練が不足していた	食品衛生責任者を含む従業員に衛生管理に必要な教育を実施すること

【事例51】

発生日	2026/1/13			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	1月12日に提供した食事			
患者数	18			
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19	3	チ	水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造ではなかった	水栓を洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造に変更すること
別表17	2	ト	便所を消毒していなかった	便所を定期的に消毒すること

【事例52】

発生日	2026/1/15			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月14日に提供された一品料理			
患者数	5			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	発生日の1週間程前に調理従事者が体調不良（胃腸炎症状等）を呈していたが、体調が回復していたため問題ないと判断し、調理	ノロウイルス食中毒の知識教育、従業員の健康管理に関するマニュアル策定、マニュアルに基づく適切な健康管理の実施
別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順が不十分であった。	手洗いのタイミング及び方法に関するマニュアルの策定、マニュアルに基づく適切な手洗いの実施
別表18			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及び記録の実施
別表19	3	チ	手洗い設備を専用化していなかった。	手洗い設備の専用化

【事例53】

発生日	2026/1/17			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月16日、17日、19日及び21日に調理し、提供した料理			
患者数	51			
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、適切な洗浄液の具備

【事例54】

発生日	2026/1/19			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月17日、18日に当該施設が提供した寿司を含む料理			
患者数	10			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ロ	まな板を床面近くに保管していた。	床面から60cm以上の場所で衛生的に保管する。
別表17	3	チ	ペーパータオルの設置が無く、手拭き用タオルを共用で使用していた。	ペーパータオルを設置し、衛生的に手洗いをできるようにする。
別表18	1~8		HACCPの衛生管理計画、記録がなかった。	衛生管理計画を作成し、日々の記録をつける。
別表19	2		客席と厨房の間の区画(スイングドア)がなかった。	早急に区画を設置する。

【事例55】

発生日	2026/1/19		※当該施設は許可、届出施設ではないため、「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う集団給食施設の取扱いについて（情報提供）」により、大量調理衛生管理マニュアルに基づき指導する	
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	令和8年1月17日及び18日の食事			
患者数	8			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			調理従事者に嘔吐下痢症状があったにもかかわらず調理実施	体調不良時の対応に関する従事者教育
その他			検便未実施等、調理従事者の体調管理不足	定期的な検便の実施、調理従事者の健康確認、記録の実施、有症の場合の対処マニュアルの作成、従事者教育
その他			食品取り扱い不備（素手で加熱後調理品を調理及び盛り付け）	手洗いのタイミング、方法に関する教育、手洗い及び手袋使用マニュアル作成、掲示
その他			調理場の洗浄・消毒マニュアルの遵守不徹底	調理場の洗浄・消毒マニュアルの掲示、従事者教育
その他			食器及び調理器具消毒不備（殺菌剤を使用した消毒なし）	食器及び器具の洗浄・消毒マニュアルの作成、掲示、従事者教育
その他			検食未実施、原因食品の特定困難	危機管理体制の整備、マニュアルの作成、検食に関する従事者教育

【事例56】

発生日	2026/1/21			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月20日の食事			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備の水栓が洗浄後の手指の汚染を防止することのできる構造となっていない	衛生的な手洗いの実施
別表19	2		区画戸なし、調理場外での調理	調理場内の整理整頓、場内で調理を行う旨を従業員へ教育
別表17	1	口	食品衛生責任者が資格を有していない	養成講習会を受講すること
別表17	6	口	廃棄物容器から汚水が漏れる構造	適切な廃棄物容器の設置
別表17	2	イ	保管設備なし	器具等を衛生的に保管するための保管設備を設置
別表17	13	イ	衛生管理計画の策定なし	衛生管理計画を策定し、記録等を行うことを従業員へ指導

【事例57】

発生日	2026/1/24			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	当該施設において調理、提供された食品			
患者数	16			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗の頻度、手順が不十分	手洗のタイミング、方法に関する教育、手順の掲示
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

【事例1～23】については、令和8年1月15日付け事務連絡（別添）に掲載しています