

事務連絡
令和8年3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日付け及び令和8年2月26日付け事務連絡でお知らせしたところですが、令和8年2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いたします。

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（2月分）

【事例58】

発生日	2025/12/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	当該施設が令和7年12月13日に当該グループに提供したコース料理			
患者数	18			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設の清掃・消毒が不十分	営業日は毎日、適切に清掃・消毒を実施する
別表17	7	イ	健康チェック表がなく、口頭で確認していた	健康チェック表の作成、必要性の教育を実施する
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、マニュアルの掲示
別表17	7	リ	使い捨て手袋の取り換えルールがない	使い捨て手袋の使用方法を定め、適切に使用する
別表17	13	イ	従業員への教育訓練の不足	教育訓練を実施する
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分（衛生管理計画一部未作成）	未作成部分の計画を手引きを参考として作成する

【事例59】

発生日	2025/12/21			
原因施設種別	事業場-給食施設-事業所等			
原因食品名	12月20日に提供した食品			
患者数	13			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	体調不良者が調理に従事	体調不良の調理従事者は交代させる
別表18			衛生管理計画の未作成	計画の作成、計画に基づいた管理の実施
別表19	3	チ	手洗い設備が洗浄後再汚染を防止する構造になっていない	手洗い設備をレバー式に変更
別表19	4	ヘ	冷蔵庫に温度計未設置	温度計の設置

【事例60】

発生日	2025/12/21			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	12月19日に提供した料理			
患者数	7			
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	施設の定期的な清掃
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

【事例61】

発生日	2025/12/31			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和7年12月30日（火）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	ハ	体調不良（腹痛）の従業員が調理に従事していた	従業員の健康状態の把握、把握した場合の従事中止
別表17	7	チ	手洗いが不十分で、手指が清潔でなかった	手洗いの徹底
別表17	7	リ	手洗いのタイミング、頻度が不適切	手洗手順の確認
別表18	8		HACCPの考えを取り入れた衛生管理の未実施	手引書を参考とし、衛生管理計画の作成、運用

【事例62】

発生日	2026/1/5			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月5日の昼食			
患者数	24			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	爪が長い職員多数であり、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	水栓が手指の再汚染が防止できる構造でなかった。	設備の改修

【事例63】

発生日	2026/1/6			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月5日(月)1月6日(火)1月7日(水)1月10日(土)に提供された食事			
患者数	23			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	一部の手洗い設備の水栓がセンサー不良のため使用できない状態であった。	速やかに補修し、適切に使用できるよう整備する。
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分だった。	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	手洗い用と器具洗浄用のシンクの併用 一部の手洗い設備の水栓が、再汚染防止構造ではなかった。	交差汚染防止のため、手洗い設備は専用とする。 手洗い設備の水栓は再汚染防止構造にする。
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・消毒を徹底
別表17	7	ホ	便所使用時における着替え及び履物のルールが無かった。	トイレ使用時における着替え及び靴の履き替えを実施

【事例64】

発生日	2026/1/10			
原因施設種別	旅館			
原因食品名	令和8年1月10日に当該施設で調理・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	2	ロ	不要物品が放置され、整理整頓が不十分	施設の整理整頓の実施
別表17	2	ト	従業員用トイレの洗浄・消毒が不十分	清掃・消毒方法に関する教育
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
別表19	3	チ	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19	3	ヲ	トイレが調理場に直通	前室の設置

【事例65】

発生日	2026/1/11			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年1月10日に提供された食事（生ガキの提供あり）			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	調理器具の消毒が不十分	塩素系消毒剤の濃度や清掃タイミングについて手順書を作成
別表17	3	ホ	生カキの処理後、十分な消毒をせずに、他の食品の調理を行った	塩素系消毒剤の濃度や清掃タイミングについて手順書を作成
別表17	7	チ	従業員の一部が手洗い設備を用いていない	手洗い設備を使用するように指導

【事例66】

発生日	2026/1/11			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年1月10日に提供された食事（生ガキの提供あり）			
患者数	8			
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	次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒の実施
別表17	3	ホ	調理器具の消毒が不十分	調理器具の消毒を適切に実施
別表17	3	チ	手洗い設備に石けん・ペーパータオル・消毒剤の未設置	手洗い設備に石けん等を設置
別表17	3	リ	カキの処理と食器の洗浄を同じ洗浄設備で実施	洗浄設備の区分、使用後の洗浄・消毒を実施
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、手順に関する教育、マニュアル周知

【事例67】

発生日	2026/1/13			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月11日（日）に提供された食事（牡蠣を含む料理）			
患者数	10			
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未実施	手引書に沿った衛生管理計画とその実施記録の作成
その他			ノロウイルスに汚染された生食用牡蠣の提供（推定）	提供方法の見直し（生食での提供廃止）

【事例68】

発生日	2026/1/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	不明（令和8年1月13日に原因施設が調理した弁当及びそらざい）			
患者数	9			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所の清掃・消毒が不十分	トイレを定期的に清掃し、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施。
別表17	3	チ	手洗い設備にペーパータオル及び消毒剤の具備なし	手洗い設備にペーパータオル及び消毒薬を設置
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、マニュアルの掲示
別表18			HACCPの考え方を取り入れた手引書に基づいた衛生管理の未実施（衛生管理計画未作成）	小規模な一般飲食店事業者向けの手引書に基づいて衛生管理計画の作成
別表19	3	チ	手洗い設備の水栓が、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造となっていない	再汚染防止構造の水栓（レバー式）に交換
別表17	13	イ	調理従事者の衛生教育不足	従業員への衛生管理に必要な教育を実施

【事例69】

発生日	2026/1/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月13日から1月19日に調理、提供された生かき（推定）			
患者数	13			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設清掃時の消毒剤の使用方法が不適切	消毒剤使用時の製品指示を遵守、清掃手順書の作成
別表17	3	ホ	生かきに使用した調理器具などの消毒方法が不適切	調理器具等の消毒方法の見直し
別表17	7	ハ	従業員のノロウイルス感染	ノロウイルス感染時の復職規定の明確化、更衣室区画の増設
その他			ノロウイルスに汚染された生かきの調理提供	生かき取り扱い方法の見直し（交差汚染防止等）

【事例70】

発生日	2026/1/17			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月16日に当該施設で調理、提供された食事			
患者数	16			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	患者利用日に調理従事者が嘔吐の症状を呈したが、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

【事例71】

発生日	2026/1/18			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	1月17日及び18日に調理提供された食品			
患者数	27			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設内の清掃・消毒が不十分	清掃手順書を文書化
別表17	2	ト	調理従事者の一部が使用する便所の清掃・消毒が不十分	清掃手順書を文書化
別表17	3	ホ	調理器具の消毒不十分	洗浄等手順を文書化
別表17	3	チ	便所の手洗設備にペーパータオルが未設置 清掃・消毒が不十分	便所の手洗設備にペーパータオルを設置
別表19	3	チ	手洗い設備の水栓の構造が手指再汚染防止構造でない	手洗いに使用する水栓を手指再汚染防止構造に改修
別表17	7	ト	調理作業時の手袋着用が不徹底	調理手順書を文書化
別表17	7	チ	調理従事者の手洗い消毒が不徹底	手洗い方法の手順化
別表17	7	リ	調理作業時の手袋を交換するタイミングが不適切	調理手順書を文書化
別表17	13	イ	ノロウイルス食中毒の知識不足	当所によるノロウイルス食中毒に係る衛生教育の実施
別表18			HACCPに沿った衛生管理計画の未策定及び記録の未実施	HACCPに沿った衛生管理計画の策定及び記録様式の作成

【事例72】

発生日	2026/1/18			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月17日の食事			
患者数	20			
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又は加熱不十分なかきの提供による	生かき提供の自粛、加熱方法の再検証

【事例73】

発生日	2026/1/19			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月18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	手洗い設備の水栓が手指の再汚染防止構造となっていない	水栓の交換

【事例74】

発生日	2026/1/19			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年1月18日（日）に調理・提供された食事			
患者数	12			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所が、清掃、消毒不足によりノロウイルスに汚染されていた	便所の清掃、消毒の徹底
別表17	3	チ	手洗い設備に調理器具が置かれており、手指の洗浄を適切に行える状態ではなかった	手洗い設備に不要な物品は置かず、手指の洗浄が適切に行える状態とする
別表17	7	チ	手洗いが不十分で、手指が清潔でなかった	手洗いの徹底
別表17	7	リ	手洗いのタイミング、頻度が不適切	手洗い手順の確認
別表17	7	ハ	体調不良（腹痛）の従業員が調理に従事していた	従業員の健康状態の把握、把握した場合の従事中止
別表18	8		HACCPの考えを取り入れた衛生管理の未実施	手引書を参考とし、衛生管理計画の作成、運用
別表19	3	チ	手洗い設備と洗浄設備が併用されていた	手洗い設備は専用とする

【事例75】

発生日	2026/1/19			
原因施設種別	販売店			
原因食品名	鶏刺し、鶏タタキ			
患者数	29			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	調理器具の洗浄が不足	汚染の都度、消毒すること
別表17	7	リ	手袋を着用したまま、食品以外の物にも触れていた	手袋を着用したまま、食品以外の物に触れない
別表19	2		清潔・準汚染・汚染の区域の区別が不十分	清潔・準汚染・汚染の区域の区別を明確にする

【事例76】

発生日	2026/1/23			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月21日に調理・提供した食事			
患者数	6			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	冷蔵庫内が乱雑、定期的な清掃の不備	整理整頓、定期的な清掃の実施
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の考えを取り入れた衛生管理の実施、記録の保管
別表19	3	チ	洗浄用シンクで手洗いをしていた	専用の手洗いで手洗いを実施する
別表19	4	ロ	包丁の使い分けがされていない	器具を用途ごとに用意し、使い分ける

【事例77】

発生日	2026/1/24			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月23日に提供されたコース料理			
患者数	5			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	1	イ	食品衛生責任者が退職しており、適切に選任されていなかった	速やかに有資格者を選任し、変更届を提出
別表17	2	イ	作業台を用途別に使い分けしておらず、作業切替え時の洗浄が不十分	作業切替え時、営業終了後に洗剤を使用した洗浄、消毒剤を使用した消毒の実施
別表17	3	チ	手洗い場に手指洗浄消毒液、ペーパータオルが設置されていない	手洗いを実施するのに便利な位置に手指洗浄消毒液、ペーパータオルを設置
別表17	7	ハ	体調不良時に病院を受診せず、自己判断で調理に従事した	体調不良時の対応をルール化
別表17	7	ニ	従事者が施設トイレで嘔吐	塩素系消毒剤を使用し適切に消毒を実施、従事者の健康状態の把握、教育の実施
別表18	8		HACCPに沿った衛生管理を適切に実施していない	衛生管理計画の作成、計画と記録を適切に保管
別表19	2		調理場の区画の一部であるスイングドアが外されていた	スイングドアを設置

【事例78】

発生日	2026/1/24			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月23日、24日、26日、27日に提供された食事			
患者数	49			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備がカランで手指が再汚染される	レバー式に変更
別表17	2	ト	従業員専用トイレが古く、ひび割れており清潔を保てない	従業員トイレは全面改修
別表17	3	チ	手洗い設備に石けん、ペーパータオルの設置なし	手洗い設備に石けん、ペーパータオルを設置
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、方法に関する教育実施
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、方法に関する教育実施
別表17	13	イ	衛生教育の未実施	従事者に衛生教育を行う
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）	衛生管理計画の作成、従事者に周知し、実施する

【事例79】

発生日	2026/1/24			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2026/1/23に提供された食事			
患者数	8			
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	2	ロ	不必要な物品が置かれていた	施設の整理整頓の実施、不用品の撤去
別表17	2	ハ	天井付近等の清掃が不十分	施設設備の清掃の徹底
別表17	7	イ	健康チェック表がなく、従業員の体調確認は口頭のみ実施	従業員の健康状態の把握、必要性の教育の実施
別表17	7	リ	使い捨て手袋を2重で着用し、1枚目を洗いながら再利用	使い捨て手袋の適切な使用、手洗い及び使い捨て手袋の交換のタイミングについて教育
別表19	3	チ	ホールスタッフがトイレの手洗設備を厨房手洗設備として併用	手洗い設備は専用とする
別表19	4	ヘ	一部冷蔵設備に温度計が設置されていなかった	温度計を設置
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	手引書を参考とし衛生管理計画を作成、従業員教育を実施し運用を行う

【事例80】

発生日	2026/1/25			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	不明（1月24日及び25日に提供された食事）			
患者数	24			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いの方法がマニュアルに定められているが、実際には適切な手洗いがなされていない	従業員教育の徹底
別表17	7	ハ	マニュアルに定められた報告ルートに従って報告がなされていない	従業員教育の徹底
別表17	7	リ	手洗いの頻度、タイミングが不十分	従業員教育の徹底
別表17	13	イ	マニュアルを定め、従業員に対して定期的読むことを課しているが、実際には形骸化しており、従業員の意識の向上にはつながらっていない	従業員教育の見直し

【事例81】

発生日	2026/1/25			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月24日の食事			
患者数	24			
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、方法に関する教育を実施
別表17	7	リ	トイレから出た後の手洗いが不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育を実施
その他			衛生管理計画の未作成	衛生管理計画を策定

【事例82】

発生日	2026/1/26			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月25日の食事			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	従業員の体調管理の記録なし	手引書を参考にした書類の作成、健康チェックの強化と記録
別表17	7	チ	トイレ使用後等の手洗いが不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育の実施

【事例83】

発生日	2026/1/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月25日（日）に当該施設において調理、提供された食事			
患者数	8			
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	3	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	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。
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。

【事例84】

発生日	2026/1/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月25日又は26日に提供された給食			
患者数	114			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗い設備が活用できていない	使用していない手洗い設備を活用するよう指導

【事例85】

発生日	2026/1/28			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月27日(火)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	2	ト	便所は清掃されていたが、消毒が不十分	便所の清掃および消毒の徹底
別表17	3	チ	消毒装置不備、手洗い方法および実施頻度が不十分	消毒装置の設置、手洗い方法、タイミングに関する教育
別表17	3	リ	洗浄設備で手洗いを実施することによる交差汚染の可能性	交差汚染の防止、手洗い場所、方法、タイミングに関する教育
別表17	7	ホ	調理場履物を着用したまま便所を利用していたことによる汚染拡大の可能性	便所専用履物の設置
別表18	8		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）	手引書の活用、衛生管理教育

【事例86】

発生日	2026/1/28			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	1月27～28日の食事			
患者数	35			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	発生日の2日前に調理従事者が下痢を呈したが、下痢がおさ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対策教育の実施
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分だった可能性がある	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表17	2	ト	便所清掃後に衣類を着替えず調理業務を行った	便所の清掃・消毒のタイミング、方法に関する教育
その他			便所を調理作業時使用する着衣のまま利用した	ノロウイルス食中毒対策教育の実施

【事例87】

発生日	2026/1/29			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	1/28の昼食			
患者数	23			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備の前に配膳車が置かれており使用に不便	手洗い設備への動線の確保

【事例88】

発生日	2026/1/29			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年1月28日及び31日に調理提供した料理			
患者数	5			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	発生日数日前に調理従事者がおう吐・下痢等の体調不良を呈していたが、そのまま調理に従事していた	従事者の健康状態の把握、体調不良時に従事させない、衛生教育の徹底
別表17	7	リ	使い捨て手袋の使用がなく、素手により作業していた	使い捨て手袋の適切な使用、手洗の徹底
別表17	7	チ	適切に手洗いが実施されていなかった	手洗のタイミング・方法についての教育
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	手引書を参考とし作成、記録と従業員教育の実施

【事例89】

発生日	2026/1/30			
原因施設種別	旅館			
原因食品名	1月28日から29日に当該施設で調理、提供された食事			
患者数	18			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	リ	使い捨て手袋の不適切な使用	使い捨て手袋の適切な使用について衛生教育を実施
別表19	3	チ	手洗い設備の水栓が再汚染防止ができる構造ではなかった	手洗い設備水栓の再汚染防止構造への変更を指導

【事例90】

発生日	2026/2/1			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1/31、2/1の食事			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
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。	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表17	2	ト	便所の消毒が不十分だった可能性がある。	次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒も行う。
別表17	7	ホ	作業場内の専用の履物がない。	作業場内の専用の履物を設置する。

【事例91】

発生日	2026/2/2			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	1月30日(金)から2月5日(木)にかけて当該給食施設が調理した食事			
患者数	41			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手指洗浄・消毒の不徹底。手洗設備の1つは洗浄消毒液容器が破損しており使用できない状態にあった。	手洗いの徹底及び適切な手洗い方法に関する手順書の掲示。手洗設備破損個所の補修。
別表17	7	ハ	従業員の健康状態確認が体温測定のみであった。	消化器症状や手指化膿創等の有無についても確認。また、確認記録及び体調不良者発生時の対応マニュアルを整備。
別表17	7	ホ	従業員は作業着のままトイレを使用していた。また、トイレは専用の履物がなく、調理場内と同じ履物でトイレを使用していた。	衛生的なトイレの使用手順を整備。また、トイレ専用の履物を用意し、調理場内専用靴でトイレを使用しないようにする。ハンガーを設置し、作業着を脱いでトイレを利用する。
別表17	7	ホ	和え物の具材の調理はショートタイプの手袋を使用していた。	ロングタイプの手袋を使用し、調理従事者からの汚染を防止。
別表17	7	ヲ	従業員以外（介護スタッフや納入業者）が着替え等をせずに調理場内に入っていた。	従業員以外の者をみだりに調理場内へ立ち入らせない。立ち入る必要がある場合は専用の作業着に着替えさせる、靴底の消毒、手洗い等、調理場内への汚染持ち込み対策を実施。また、立入り手順の整備。
別表17	11	イ	配送車の洗浄・消毒が行われていない。	配送車の洗浄・消毒方法について手順を整備し、頻度を定めて適切に実施。
その他			食器は洗浄後、消毒や乾燥をせず積み重ねて保管しており、布巾（交換頻度不明）で食器の水気を拭いていた。また、食器専用の保管庫もなかった。	洗浄後の食器は消毒・乾燥する。水気を拭き取る際は、ペーパータオルや清潔な布巾を使用する。食器の保管には、蓋や扉の付いた専用の保管庫を整備する。また、洗浄消毒マニュアルを整備。
その他			加熱食品は中心温度測定を行っていなかった。	中心温度計を導入し、加熱温度・加熱時間の記録する。また加熱調理マニュアルを整備。

【事例92】

発生日	2026/2/2			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	1月31日に提供された夕食のサラダ			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備周辺に冷凍ストッカーや棚が置かれており手を洗えない	手洗い設備周辺を片付け、手を洗えるようにする
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、方法に関する教育実施
別表17	13	イ	衛生教育の未実施	従事者に衛生教育を行う

【事例93】

発生日	2026/2/4			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	2月3日に調製された弁当			
患者数	9			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	調理器具、作業台の消毒に目的に合わない消毒液を使用していた。	目的に応じた適切な消毒液を使用する
別表17	3	チ	手洗い後に共用タオルを使用していた。	ペーパータオルを設置する
別表17	2	イ	冷蔵庫内、冷凍庫内の清掃が不十分だった。	衛生保持のために適切に清掃する
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
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17	7	ホ	トイレ専用のスリッパがない	専用のスリッパを設ける

【事例94】

発生日	2026/2/4			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	恵方巻（推定）			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	トイレの手洗い設備前にテーブルがあり、十分に活用できない	施設の整理整頓の実施
別表17	3	チ	トイレの手洗い設備に消毒剤を備えていない	定期的に消毒剤を備えていることを確認
別表17	3	チ	トイレの手拭きタオルを共用している	ペーパータオル等を備える
別表17	7	チ	手洗いが不十分	洗浄方法及び必要性の教育、手洗いを徹底する

【事例95】

発生日	2026/2/4			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	2月3日から2月4日にかけて提供された食事			
患者数	19			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所の消毒が不十分	適切な頻度、方法による清掃・消毒、従業員教育、マニュアル掲示
別表17	3	チ	手洗設備の不備（手洗設備故障、代替シンクに石鹸・消毒液・ペーパータオルなし）	従業員教育、マニュアル掲示、手洗設備修理
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いの頻度、方法に関する教育、マニュアル掲示

【事例96】

発生日	2026/2/5			
原因施設種別	学校-寄宿舎			
原因食品名	原因施設で提供された食事			
患者数	19			
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	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

【事例97】

発生日	2026/2/7			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月6日の食事			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所の清掃・消毒が不十分	清掃及び消毒方法に関する教育
別表17	7	ホ	作業着を着用したまま便所を使用	便所を使用する際は、作業着を脱ぐよう指導。
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	用便後の手洗いの手順が不十分	手洗いの方法に関する教育、マニュアル掲示
別表19	3	チ	手洗設備で食器を洗浄	専用の手洗設備を設けるよう指導

【事例98】

発生日	2026/2/8			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	原因施設が2月7日～8日に調理、提供した食事			
患者数	32			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ヘ	次亜塩素酸ナトリウムの保管方法が不適切	保管方法に従った管理
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分、手洗い時の爪ブラシの共用	手洗いのタイミング、方法に関する教育
その他			調理室内の環境消毒にアルコールを使用	ノロウイルスを考慮した消毒の実施
その他			器具の洗浄場所と加熱後食品の取扱い場所が近接している	器具の洗浄場所の再検討

【事例99】

発生日	2026/2/8			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2/7に喫食された食事			
患者数	10			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	従事者が体調不良	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	ペーパータオル及び消毒剤の不備、手洗いの頻度、手順が不十分	ペーパータオル・消毒剤の設置、手洗に関する教育、マニュアル掲示
別表17	13	イ	教育訓練が不十分	消毒方法、健康管理、衛生的な取扱いに関する教育

【事例100】

発生月日	2026/2/8			
原因施設種別	旅館			
原因食品名	2月7日夕食～2月11日朝食の食事			
患者数	47			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設汚染（拭き取りにより洗浄設備の水栓、プレハブ冷蔵庫の取っ手、コンロのコックからノロウイルスGⅡが検出された）、清掃・消毒の手順が定められていない。	清掃、消毒マニュアルを作成し、従業員に周知徹底する。消毒は、次亜塩素酸ナトリウムを使用する。
別表17	2	ト	便所は清掃されていたが、消毒が未実施であり、清掃の手順も決められていなかった（拭き取りにより男子トイレのコック・手洗い設備の水栓からノロウイルスGⅡが検出された）。	トイレの清掃、消毒マニュアルを作成し、従業員に周知徹底する。消毒は、次亜塩素酸ナトリウムを使用する。
別表17	7	イ	従事者の健康状態の把握が行われていなかった。	従業員の健康状態の把握する。必要性の教育を行う。
別表17	7	ハ	調理従事者が嘔吐、下痢の症状がありながら調理作業に従事していた。	体調不良者は調理行為に従事しないようにする。
別表17	7	ホ	トイレ使用時のルールがなく、専用の履物もないため調理時の靴のまま出入りし、一部の従業員は作業着でトイレに出入りしていた。	トイレ使用時のルール作り、専用の履物の準備、作業着のまま出入りさせないこと、トイレ後の手洗い、厨房内に入った際の手洗いを徹底する。
別表17	7	チ	手洗いの手順が定められていない。手洗いを食材を扱うシンクで実施し、洗浄後、焼酎で手を消毒していた。	手洗いは手洗い専用設備で行い交差汚染防止。手洗いの手順を定め、従業員に周知し、適切なタイミング、頻度で手洗いを行う。手指専用アルコールで消毒する手洗いの手順について教育を行う。
別表17	7	リ	手洗いの手順が定められていなかったため、用便後の手洗いが不十分だった可能性がある。	手洗いの手順を定め、従業員に周知し、適切なタイミング、頻度で手洗いを行う。
別表17	13	イ	教育訓練が実施されていない（ノロウイルス食中毒及び感染症に関する知識の欠如）。	教育訓練について、衛生管理計画に定め、手引書の内容及びノロウイルス食中毒のチラシを活用し従業員教育を行う。
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）。	手引書を参考に衛生管理計画を作成し、従業員に内容を周知徹底する。

【事例101】

発生月日	2026/2/8			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月6日から2月10日に提供された食事			
患者数	19			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設の清掃不備	適切な清掃の実施
別表17	3	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いの方法、タイミングに関する教育
別表17	7	ハ	体調不良の従事者が調理行為に従事	従業員の体調管理についてのマニュアルを規定
その他			衛生管理計画の策定がない	衛生管理計画の作成

【事例102】

発生月日	2026/2/11			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	2/9及び2/10に喫食された食事			
患者数	7			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	包丁、まな板が床付近に保管されていた	消毒・乾燥後は床から離して保管する
別表17	13	イ	教育訓練が不十分	履物及び作業着の衛生的な取り扱いに関する教育

【事例103】

発生日	2026/2/11			
原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
原因食品名	2/9から2/11の間に提供された食品（推定）			
患者数	40			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	調理場の清掃消毒が不十分	清掃マニュアルの周知、清掃殺菌個所を明示した清掃確認表の作成
別表17	2	ト	便所の衛生管理（特に消毒の実施）が不十分	環境に適した消毒剤の使用
別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いの重要性や手順及びタイミングに関する教育、マニュアルの掲示

【事例104】

発生日	2026/2/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月13日に提供した食事			
患者数	13			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗器が撤去されており手洗いができない	施設の改修（新たに手洗器を設置）を実施

【事例105】

発生日	2026/2/14			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	かき酢			
患者数	14			
別表	項目	小項目	原因	対策
その他			ノロウイルスにより汚染された生食用かきの提供	教育の実施

【事例106】

発生日	2026/2/15			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月14日に調理・提供されたカキグラタン			
患者数	11			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表18			HACCPの記録の未実施	
別表18	8		加熱用カキを調理提供する際の加熱時間、中心温度の検証が不十分であり、その計画がない	加熱用カキの加熱調理の検証をし、それに基づいて計画を作成する
その他			加熱用カキの加熱不十分	加熱調理マニュアルの作成、教育の実施

【事例107】

発生日	2026/2/15			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月14日に提供された料理			
患者数	4			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備とされていたシンクで牡蠣が洗浄されており、専用されていない	手洗い設備の専用化
別表17	3	チ	ペーパータオルが手洗い設備の近くになく、乾燥が適切に行われていなかった	ペーパータオルの設置

【事例108】

発生日	2026/2/17			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月16日及び17日の食事			
患者数	36			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	リ	使い捨て手袋の未使用。	必要に応じた使い捨て手袋の使用。

【事例109】

発生日	2026/2/19			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	2/18及び2/19に喫食された食事			
患者数	12			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	13	イ	教育訓練が不十分	履物及び作業着の衛生的な取り扱いに関する教育
別表17	7	チ	手洗いタオル共有など、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110】

発生日	2026/2/23			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2月21日、2月22日の食事			
患者数	14			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ハ	内壁、床にカビの発生や汚れがある	施設の清掃消毒の実施
別表17	3	チ	手洗設備にペーパータオル、消毒剤が備えられていない	手洗設備にペーパータオル、消毒剤を備える
別表18	8		HACCPの考えを取り入れた衛生管理を行っていない	衛生管理計画の作成、記録等の実施

【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

【事例24～57】については、令和8年2月26日付け事務連絡（別添）に掲載しています