

事務連絡
令和8年4月21日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都道府県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特別区} \end{array} \right)$ 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（令和8年3月分）

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、令和8年3月報告分について、別添のとおり取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（3月分）

【事例111】	発生日	2025/11/15			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	11月14, 15日に調理、提供された食事			
	患者数	83			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗が不十分	手洗方法やタイミングについてマニュアルの作成・掲示、従業員への教育
	別表19	3	チ	手洗設備に荷物が置かれ使用できない	施設の整理整頓、従業員への教育
	別表17	2	ト	トイレの消毒はアルコールのみで不十分	ノロウイルス流行期及びノロウイルス汚染の恐れがある場合は次亜塩素酸ナトリウム液による消毒を実施するようマニュアルの作成、従業員への周知徹底
	別表19	3	ヲ	男子トイレの手洗設備が故障しており使用できない	故障箇所の補修
別表19	3	ハ	排水溝の蓋が破損しており外すことができない	破損箇所の補修	
別表17	2	口	不要物の放置	不要物の撤去又は廃棄	
別表17	6	ホ	廃棄物の放置	廃棄	
【事例112】	発生日	2025/12/4			
	原因施設種別	仕出屋			
	原因食品名	12月3日及び4日の弁当			
	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	手洗い設備に周囲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	体調不良者が調理に従事していた	健康チェック表での体調管理の実施	
【事例113】	発生日	2025/12/12			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和7年12月11日から14日までに調理提供された食事）			
	患者数	87			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	食品取扱者が下痢症状を呈していたにもかかわらず、調理に従事させた。	従業員の健康状態の確認の重要性及び体調不良時の調理従事をしないことを教育した。	
別表17	3	チ	厨房内の手洗い設備にペーパータオルが設置されておらず、食品取扱者が持参したハンドタオルを使用していた。	手洗いの方法について教育した。	
【事例114】	発生日	2025/12/20			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	12月19日の食事			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	器具の洗浄が不十分	消毒方法の教育	
別表17	7	イ	従業員の健康管理未実施	衛生管理計画の作成、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、マニュアル掲示	
【事例115】	発生日	2025/12/21			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	12月20日の食事			
	患者数	10			
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ワタリガニを提供したことによる（推定）	・仕入先の変更 ・使用している食材の検査を実施し、安全を確認する	
【事例116】	発生日	2026/1/3			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年1月2日及び3日に当該施設が調理、販売した持ち帰り寿司			
	患者数	15			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	食品等取扱者による施設汚染	調理、販売施設の清掃、消毒の実施	
別表17	7	ハ	食品等取扱者の危害発生予防知識の欠如	食品等取扱者の危害予防知識習得のための衛生講習を実施	
【事例117】	発生日	2026/1/11			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月10日（土）から1月13日（火）に調理・提供された弁当及び食事			
	患者数	166			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	リ	使い捨て手袋の交換頻度、タイミング不備	手袋の適切な交換タイミングの把握、必要性の教育	
別表17	7	チ	手洗いの頻度不足、タイミング不備	手洗いの必要なタイミングの明示、必要性の教育	

【事例118】	発生日	2026/1/12			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和8年1月11日に調理提供された食品）			
	患者数	15			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗い設備の石けん供給不十分、ペーパータオルの不備、共用布タオルの使用	石けん、ペーパータオルが使用できる状況にして、共用布タオルを撤去すること
	別表17	7	イ	健康チェック表がなく、当日の健康確認と記録がなされていない。	本人および家族の健康確認と記録を実施すること
	別表17	7	ホ	専用の履物がなく、作業着を毎日洗濯できていない者がいた	専用の履物を使用し、全員が作業着を毎日洗濯すること
	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	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 使い捨て手袋の交換頻度が低く、交換前の手洗いができていなかった	使い捨て手袋の適切な使用、手洗いの励行

【事例119】	発生日	2026/1/12			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月11日の仕出し弁当、11～12日の食事			
	患者数	35			
	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

【事例120】	発生日	2026/1/12			
	原因施設種別	販売店			
	原因食品名	不明（当該施設で調理された食品）			
	患者数	22			
	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	施設の清掃を実施

【事例121】	発生日	2026/1/15			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明(令和8年1月14日から令和8年1月16日に当該施設で調理された食事)			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	トイレの清掃、消毒が不十分	清掃後消毒を実施し、清掃時の着衣や手袋の装着等規定すること。

【事例122】	発生日	2026/1/15			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年1月13日から17日当該飲食店が調理した弁当及び提供した食事			
	患者数	64			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ニ	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

【事例123】	発生日	2026/1/17			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月16日に提供された食事			
	患者数	6			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ニ	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

【事例124】	発生日	2026/1/17			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	生食用かき			
	患者数	11			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	その他			生食用かきの汚染	生食用及び加熱調理用をそれぞれ区分して取り扱うこと。

【事例125】	発生日	2026/1/18			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月16日の食事			
	患者数	3			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	その他			生食用かきがノロウイルスに汚染されていた可能性が高い。	生食用かきの提供を抑える。

【事例126】	発生日	2026/1/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和8年1月23日及び24日に調理提供された食品）			
	患者数	22			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	客席が汚染された際の清掃・消毒が不十分	汚染時の対処マニュアルの整備と、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒の徹底
	別表17	2	ト	清掃されていたが、消毒が不十分	汚染時の対処マニュアルの整備と、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒の徹底
	その他			健康チェック表に家族の健康確認の項目がない	本人に加え、家族の健康確認と記録を実施すること
	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 使い捨て手袋の交換頻度が低く、交換前の手洗いができていなかった	使い捨て手袋の適切な使用、手洗いの励行

【事例127】	発生日	2026/1/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	加熱用カキ			
	患者数	5			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	9	イ	消費者への加熱用カキの加熱方法について注意喚起不足	加熱調理の注意喚起マニュアルの作成、教育の実施	
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128】	発生日	2026/1/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1/23以降に製造された団子			
	患者数	6			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗い後の手拭きにキャビネットタオルが使用されていた。	ペーパータオルを使用するよう指導した。
	別表17	7	チ	手洗いが不足していた。	手洗い方法、タイミングについて教育。手順書の提示。
別表17	13	イ	従業員への衛生教育がされていなかった。	スライドを用いて衛生教育を実施。 新たな衛生教育計画を作成させた。	
別表18	8		HACCPに沿った取り組みが実施されていなかった。	衛生管理計画の作成と記録を実施するよう指導した。	

【事例129】	発生日	2026/1/26			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年1月25日から28日に提供された食事			
	患者数	92			
	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	7	ハ	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、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
別表17	13	イ	衛生教育を受けていない従業員がいた	入社時及び定期的な従業員教育を実施する	

【事例130】	発生日	2026/1/27			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	飲食店が提供した食事			
	患者数	317			
	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、ペーパータオル等及び消毒剤を備えておらず、適切な手洗いが行われていなかった。	石けん、ペーパータオル及び消毒剤を設置し、毎日の清掃の際に補充することとした。	
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、マニュアルを掲示した。	
別表19	3	チ	①パントリーの従事者用の専用の手洗い設備がなかった。 ②手洗い設備は再汚染防止の構造ではなかった。	①パントリーのシンクのうち1槽を手洗い専用とし、石けん、ペーパータオル及び消毒剤を設置した。 ②テナントのため、すぐに改善できないため、施設管理側に改修を要請した。また、改修されるまでは、蛇口を閉める際はペーパータオルを使用することとした。	
別表17	13	イ	パントリーで作業する従業員も飲料の調整や料理の盛り付け等を行うにもかかわらず、衛生教育を全く行っていないかった。	パントリーの作業員も含め、衛生教育を行う。	

【事例131】	発生日	2026/1/27			
	原因施設種別	仕出屋			
	原因食品名	1月26日から28日までに原因施設が製造した弁当			
	患者数	342			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	体調不良者が調理作業に従事	体調不良者は出勤停止として調理作業に従事させない
	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19	3	チ	手洗い設備が故障しており使用できない	手洗い設備の修繕	

【事例132】	発生日	2026/1/28			
	原因施設種別	製造所			
	原因食品名	1月26日に加工、調理されたカットフルーツ			
	患者数	36			
	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	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	手洗いのタイミング、方法に関する教育	

【事例133】	発生日	2026/1/28			
	原因施設種別	事業場-その他			
	原因食品名	施設が提供した食事			
	患者数	8			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	1	ロ	食品衛生責任者の資格要件を満たしていない	養成講習会を受講する
	別表17	3	チ	用便後の手洗が不十分	手洗設備に、石鹸、ペーパータオル等及び消毒剤を設置する
	別表17	3	ヌ	手洗設備と洗浄設備の共用による洗浄が不十分	汚染の都度洗浄する
別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順及び使い捨て手袋の交換頻度が不適切	手洗いのタイミング、方法に関する教育、使い捨て手袋の適切な使用	
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理未実施	計画を策定し、従業員に周知し、計画に基づき記録する	

【事例134】	発生日	2026/1/30			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	寿司			
	患者数	30			
	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	ペーパータオルの設置方法を改善、エアタオルの導入検討。 マニュアルの遵守。	

【事例135】	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日の昼に提供された食事			
	患者数	97			
	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	ル	調理場内での飲食	所定の場所での飲食	

【事例136】	発生日	2026/2/5			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月4日～7日の食事			
	患者数	54			
	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	3	チ	手洗いの頻度、手順が不十分、ペーパータオル不設置	手洗いのタイミング・方法に関する教育・マニュアル掲示、ペーパータオルの設置	
別表17	7	ホ	履物を履き替えずトイレに行っている	履物を履き替える	
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137】	発生日	2026/2/6			
	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5日および2月9日に調理・提供した昼食			
	患者数	10			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	手拭きタオルが共用	ペーパータオルを設置する	
別表17	7	イ	健康チェック表なし	体調不良者は調理行為に従事しない	
別表17	7	ハ	下痢症状のある従事者が調理行為に従事	体調不良者は調理行為に従事しない	

【事例138】	発生日	2026/2/7			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月6日に調理、提供した食事			
	患者数	8			
	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不備	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施すること。
別表17	3	チ	手洗い設備に消毒薬の設置なし	消毒薬を設置すること。	
別表17	3	イ	包丁、まな板の用途別の使用がなされていない。	用途別に包丁、まな板を使用すること。	
別表17	2	ロ	調理場内の不必要な物品の放置がなされている。	調理場内の不必要な物品の整理整頓を行うこと。	

【事例139】	発生日	2026/2/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月7日及び2月8日に提供された食事			
	患者数	21			
	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	清掃及び次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒の実施
	別表17	2	ロ	施設の清掃が不十分	不要物品を片付けること
	別表17	2	ハ	施設の清掃が不十分	清掃及び次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒の実施
	別表17	2	ト	トイレの消毒が不十分	清掃及び次亜塩素酸ナトリウムを使用した消毒の実施
	別表17	3	ロ	調理器具の清掃及び消毒が不十分	調理器具の清掃及び消毒を適切に実施
	別表17	3	リ	手洗い器に冷蔵ショーケースの排水管が置かれ、排水溝にぬめりが見られた	冷蔵ショーケースの排水管を排水溝に接続 手洗い器の清掃及び消毒を実施
	別表17	7	ハ	調理従事者の体調不良	従事者の体調不良の把握に努め、把握した場合の対応について計画を立てるよう指導
	別表17	7	チ	手洗い、消毒が不十分	適切な手洗い、消毒を行うこと
	別表17	7	リ	作業切り替えごとの手洗いが不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示
	別表17	13	イ	従事者への衛生教育が不十分	従事者の衛生教育を実施するよう指導
	別表18	8		HACCPによる衛生管理が作成されていない	衛生管理計画の作成とその実施の記録を作成するよう指導
	別表19	3	ヲ	大雪により従事者用トイレが1台故障した	修繕し、従事者の数に応じ必要数備えるよう指導

【事例140】	発生日	2026/2/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月7日及び2月8日に調理された食品			
	患者数	71			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不明確	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表17	13	イ	調理従事者の衛生管理に必要な知識の一部欠如	教育訓練の定期的な実施	

【事例141】	発生日	2026/2/8			
	原因施設種別	仕出屋			
	原因食品名	不明（令和8年2月7日、8日および11日に提供された仕出し弁当）			
	患者数	118			
	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	2	ロ	不要物の保管あり	施設の整理整頓の実施	

【事例142】	発生日	2026/2/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月7日から令和8年2月13日に飲食店が提供した食事			
	患者数	28			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	冷蔵庫・棚内等に錆やほこりが多数残存	施設清掃
	別表17	2	ロ	厨房内に欠けた皿の保管及び汚れた照明（不要物品）・汚れた段ボール・新聞紙の設置保管	不要物品の撤去
	別表17	3	チ	手洗い設備に石鹸・ペーパータオル等不備	必要備品の設置
	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
	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・記録未作成）	手引書を参考として作成・記録の実施
	別表19	3	チ	器具洗浄シンクと手洗い用シンクの併用	手洗い専用シンクとして、整備・使用
その他			作業着用のまま便所を使用	作業着を脱いでの便所の使用	
その他			原材料の不適切な保管（冷蔵品の常温保管、食品が入った容器の床への直置き等）	冷蔵品の確認及び冷蔵庫での保管、食品が入った容器を床へ直置きしない等	

【事例143】	発生日	2026/2/12			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月11日の食事			
	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	手袋着用時、交換時の手洗い実施や手洗い方法の見直し
	別表17	3	リ	洗浄設備で手を洗うことによる汚染。	手洗い設備を利用し、洗浄設備で手を洗わない。
	別表17	3	チ	手洗い設備の不備	手洗い設備を利用できるよう備品の備え付け。
	別表17	7	ハ	従業員の健康管理の不備	体調不良者は調理に携わらない旨の再教育。
別表18	8		HACCP計画及び記録の不備	HACCP計画の策定及び記録様式の整備。	

【事例144】	発生日	2026/2/14			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月13日（金）及び14日（土）に提供された食事			
	患者数	15			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	従事者用便所からノロウイルスが検出	適切な頻度・方法で便所を清掃消毒する。
	別表17	7	ハ	下痢を呈した従事者が健康確認でその旨を申告せず調理に従事	健康状態を正直に申告させ、作業中止の判断をする。
	別表17	7	チ	調理時の手洗いが不十分	適切な手洗い方法に関する教育を実施。
別表17	7	リ	用便後の手洗いが不十分	適切な手洗い方法に関する教育を実施。	
別表19	3	チ	手洗い設備のレバー式水栓が短く容易にひじで操作できなかった。	水栓を確実に手指の再汚染が防止できる構造に変更。	

【事例145】	発生日	2026/2/14			
	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13日及び2月14日に調理・提供した食事			
	患者数	72			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	食中毒発生による施設の汚染	清掃及び消毒の実施
	別表17	7	ハ	調理従事者が体調不良時に調理	体調不良者が休むことができるような体制の構築
	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17	7	リ	作業後の手袋の交換の未実施	調理工程毎に手袋を取り換えること	
別表17	13	イ	調理従事者の知識の不備	調理従事者への衛生管理計画の周知と衛生教育の実施	

【事例146】	発生日	2026/2/14			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月13日から令和8年2月15日に調理提供した料理			
	患者数	34			
	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（下痢、嘔吐等）の従業員が調理に従事	従業員の健康状態の把握、体調不良時は調理に従事させない対応	
別表17	3	リ	洗浄用シンクでの手洗い実施	手洗い専用設備での手洗い実施、交差汚染防止	

【事例147】	発生日	2026/2/14			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月13日、14日に調理・提供された食品			
	患者数	19			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗設備に消毒剤等が不足	石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備える。
別表18	7		HACCPの記録が不十分	実施の記録を作成する。	
別表19	2		飲食店と食肉販売業の区画が不十分	作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画をする。	
別表19	3	リ	手洗設備の配管が欠落	食品を汚染しないよう適切に配管する。	

【事例148】	発生日	2026/2/15			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月14日に提供した料理			
	患者数	9			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手洗いが不十分	手洗いの徹底	
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149】	発生日	2026/2/16			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月15日（日）に原因施設で調理提供された食事（テイクアウト：チキン南蛮定食）			
	患者数	14			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ	手荒れ顕著、つけ爪	医療機関受診、正しい手袋の使用方法、正しいタイミングの手洗い、つけ爪はやめ、爪は短くする。	
別表17	13	イ	不顕性感染の知識不足	正しい知識の習得	
別表18	8		衛生管理計画の作成がなく、記録もなかった	衛生管理計画の作成と記録の徹底	

【事例150】	発生日	2026/2/17			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月16日の食事			
	患者数	14			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	体調不良の調理従事者が勤務していた	作業中止の判断	
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の考え方を取り入れた衛生管理未実施	手引書を参考とし、衛生管理計画作成	

【事例151】	発生日	2026/2/17			
	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16日から2月17日の食事			
	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17	2	ト	便所の清掃、消毒が不十分	便所の清掃・消毒の徹底
別表19	3	チ	手洗い設備（水栓）が故障しており、手洗い用と器具洗浄用のシンクを併用	手洗い設備の修繕	
別表17	7	イ	従事者の健康状態の把握が一部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	13	イ	従業員への教育訓練の不足	衛生管理教育を実施	

【事例152】	発生日	2026/2/17			
	原因施設種別	旅館			
	原因食品名	令和8年2月17日から18日までに当該施設で調理、提供された食事			
	患者数	33			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	リ	使い捨て手袋の交換頻度が不適切であった。十分な手指の洗浄消毒が実施されていなかった。	使い捨て手袋の適切な使用、手洗励行
別表17	2	ト	従事者トイレの清掃、消毒が徹底されていなかった。	従事者トイレの清掃方法、清掃時間帯及び頻度、清掃担当者の見直し	
別表17	7	ホ	作業場内外で着衣や履物の区別がなされておらず、便所を使用する際も交換がなかった。	便所前に脱衣用設備の設置、及び便所専用履物の設置	
別表19	3	チ	手洗い設備が一部使用できない	使用できない手洗い設備の復旧	

【事例153】	発生日	2026/2/18			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月14日、15日の食事			
	患者数	11			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	従事者用トイレの清掃が不十分であった。	清掃を定期的に行う。ドアノブ等こまめに消毒する。
別表17	7	イ	個別の健康管理表の記録をつけていなかった。	個別に管理表をつける。体調不良の従業員は調理に携わらないようにする。	
別表17	7	チ	手洗いが不十分。	手洗い器の近くに手洗いの手順書を貼る。従業員に手洗い方法を周知する。	
別表18	7		冷蔵庫の温度管理など記録の付け方に不備があった。	適切な管理記録をつける。	
別表19	3	チ	手洗いの水栓がレバー式でなかった。	レバー式に変える。	

【事例154】	発生日	2026/2/19			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月18日及び2月19日に提供された食事			
	患者数	14			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	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方法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をする際、手洗い専用設備を用いていない	手洗い設備を使用するように指導	
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分	衛生管理計画の策定	

【事例155】	発生日	2026/2/20			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月18日から2月22日までの食事			
	患者数	26			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	おう吐や下痢症状のある従業員が調理作業に従事	従業員の健康状態の把握
別表17	7	チ	マニュアルの掲示はあるが、実際の手洗い方法が従業員間で統一されていない	統一性及び実効性のある手洗い方法の実施	

【事例156】	発生日	2026/2/21			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月20日及び25日に調理された食事			
	患者数	21			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	イ	包丁やまな板が食材用途ごとの使い分けがされていなかった。	包丁やまな板を食材用途ごとに使い分ける。
別表17	7	ホ	専用の作業着、帽子、マスク、履物がなかった。	専用の作業着、帽子、マスク、履物を着用し、作業を行う。	
別表17	7	チ	手洗い水栓がレバー式であったが、肘ではなく手首周辺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	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	器具洗浄用のシンクで手洗いをしていた。	手洗い設備で手洗いを徹底する。	

【事例157】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月21日～2月23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	2	ト	男性従事者用トイレの清掃状況が不良だった。	清掃、消毒を徹底すること。
別表17	2	ト	男性従事者用トイレ用手洗いに物が置いてあり使用できない。	トイレ用手洗いを使用できるようにすること。	
別表17	3	チ	手洗設備にペーパータオルが備え付けられていない。	手洗設備にペーパータオルを設置すること。	
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。	従業員の症状の把握に努め、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	3	リ	手洗設備と洗浄設備を併用していた。	手洗設備は専用とすること。	

【事例158】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月21日に提供された弁当			
	患者数	26			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	一部で布タオルの使用	ペーパータオルの使用
別表17	7	ホ	作業着を着たままトイレを使用、履き替え不十分	適切な作業着や履物の着脱	
別表17	7	チ	手洗いが不十分	手洗いのタイミング、方法に関する教育	
別表17	7	ル	厨房内で喫煙、吸い殻の放置	厨房内で喫煙しないこと。吸い殻は厨房外で廃棄すること。	

【事例159】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月21日の食事			
	患者数	7			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	布タオルを使用していた	ペーパータオルを設置する

【事例160】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月21日の食事			
	患者数	18			
	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		5	口	そ族昆虫の駆除作業記録なし。	実施記録を1年間保存する

【事例161】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	販売店			
	原因食品名	2月21日の弁当			
	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	手袋着用時、交換時の手洗い実施や手洗い方法の見直し
別表17		7	ハ	従業員の健康管理の不備	体調不良者は調理に携わらない旨の再教育。
別表17		7	リ	手袋の交換時の手洗い不備	手袋交換時の手洗いの励行。

【事例162】	発生日	2026/2/22				
	原因施設種別	飲食店				
	原因食品名	2月21日に調理提供された食品				
	患者数	5				
	別表	項目	小項目	原因	対策	
	別表17		2	ハ	厨房床の清掃不足。	床を含めた厨房内の清掃、消毒を実施。
	別表17		3	口	包丁、まな板の洗浄不足。冷蔵庫内の清掃不足。	包丁、まな板の洗浄、消毒を実施。冷蔵庫内の清掃、消毒を実施。
	別表17		3	ホ	塩素系消毒剤が無く、消毒方法が不十分。	塩素系消毒剤を購入し、施設設備の消毒を実施。
	別表17		3	チ	手洗設備が洗浄設備と兼用。消毒剤無し。キッチンペーパーで手拭き。	用途切り替え時に洗浄、消毒を実施。消毒剤、ペーパータオルを設置。
	別表17		7	ハ	調理従事者の体調の確認不足。体調不良発生後に調理に従事。	作業前に体調確認を行い記録する。体調不良時は作業を控える旨の衛生教育を実施。
	別表17		7	ホ	土足のまま調理に従事。トイレでの履き替えも無し。	厨房専用の履物、トイレ専用の履物を設置。
別表17		7	リ	手洗いの手順、手洗いや手袋交換のタイミングが定まっていない。	手洗いや手袋交換のタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示	
別表18				衛生管理計画未作成	衛生管理計画を作成し、記録を残す。	

【事例163】	発生日	2026/2/23			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	当該施設が2026年2月22日に調理し、提供した食事			
	患者数	6			
	別表	項目	小項目	原因	対策
その他				衛生管理計画の従事者に対する周知徹底が不足していた。	従事者に衛生教育として衛生管理計画及び必要に応じて定めた手順書の周知徹底を図ること。
別表17		7	チ	手洗いが不足し、手指の清潔維持がされていなかった。	手指の清潔維持のため、必要な時に衛生的な手洗いを実施すること。
別表17		7	リ	非加熱提供食品の調理において使い捨て手袋を適切に使用していなかった。	メニューを精査し、非加熱品及び加熱後加工、盛付工程があるときは、使い捨て手袋の使用等汚染を防止すること。

【事例164】	発生日	2026/2/23			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明			
	患者数	57			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		7	ハ	体調不良者が調理を行っていた	体調不良者は調理に従事しないこと
別表17		7	リ	手洗いのタイミング、手順が不十分であった	手洗いのタイミング、手順に関する教育を実施した
別表18				HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が実施されていなかった	衛生管理計画を策定し、従業員へ周知した

【事例165】	発生日	2026/2/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月23日の食事			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		7	チ	手洗いの頻度と手順が不十分	手洗いと消毒を徹底すること。 厨房内の手洗い設備を専用化すること。
別表18				HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	計画の作成と実施の記録、振り返りの実施

【事例166】	発生日	2026/2/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月23日及び24日の食事			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		7	ハ	胃部不快感があったが調理に従事した。	調理従事者等に下痢、嘔吐、発熱などの症状があった時は、調理作業に従事しないよう指導
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
別表17		7	リ	手袋をして作業するルールであったが手袋を外して作業することがあった。	手袋装着の徹底と交換するタイミングを指導

【事例167】	発生日	2026/2/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	燻製牡蠣（推定）			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表18	8		衛生管理計画は策定されていたが、調理従事者にその内容が周知されず記録もなされてなかった。	調理従事者に対し衛生管理計画を周知し、その実施について記録を徹底する。
その他			加熱用牡蠣の不十分な加熱。	加熱が必要な食品に対し十分な加熱を実施する。	

【事例168】	発生日	2026/2/26			
	原因施設種別	事業場-給食施設-事業所等			
	原因食品名	2月25日昼食			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	ト	便所の消毒、感染対策が不十分	便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行う。	
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169】	発生日	2026/2/26			
	原因施設種別	旅館			
	原因食品名	2月25日から28日までの旅館宿泊者に提供された食事			
	患者数	40			
	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	チ	手洗い設備に物を置いている	物を撤去し、手洗いしやすくする	
別表18			衛生管理の記録の作成が不十分	記録の作成が義務付けられている旨を指導する	

【事例170】	発生日	2026/2/28			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月27日、28日の食事			
	患者数	37			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	従事者が営業中に体調不良となったが、そのまま調理した。	従業員の健康状況の把握	

【事例171】	発生日	2026/2/28			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年2月27日に提供された食事			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	ホ	調理器具等の洗浄を手洗い専用設備で実施、消毒が不十分	手洗い専用設備で調理器具等を洗浄しないように指導、塩素系消毒剤の濃度や清掃方法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をする際、手洗い専用設備を用いていない	手洗い設備を使用するように指導	
別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施不十分	衛生管理計画の策定	

【事例172】	発生日	2026/3/1			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月28日に調理、提供した食事			
	患者数	16			
	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173】	発生日	2026/3/1			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月28日の食事			
	患者数	8			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ	専用手洗いの布タオルが複数名で使用されていた	紙タオルを設置し相互汚染を防止	
別表17	7	リ	加熱後の食品をカットする際に使用する手袋は相互汚染が無いようにすること	手袋の交換頻度を上げる	
別表19	3	チ	専用手洗いの水栓が手回しのままであった	レバー式等の水栓に交換すること	

【事例174】	発生日	2026/3/2			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月1日（日）、2日（月）及び3日（火）に当該施設が提供した食事			
	患者数	22			
	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	7	ハ	従事者の衛生教育が不十分	ノロウイルス食中毒の知識教育、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175】	発生日	2026/3/3			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月2日(月)に同施設が調理した食事及び弁当			
	患者数	19			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	チ		布タオル共通使用による汚染の拡大	ペーパータオルの設置 正しい手洗方法指導
別表19	3	チ		(旧法許可)手洗い設備1か所が非再汚染防止構造、手洗後の再汚染	レバー式への交換まで、もう1か所の再汚染防止構造の手洗い設備を使用

【事例176】	発生日	2026/3/5			
	原因施設種別	仕出屋			
	原因食品名	3月5日に原因施設で製造した弁当			
	患者数	42			
	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	体調不良者は調理に従事させない
別表17	7	リ		手洗いの頻度が不十分で、使い捨て手袋使用時のルールが不明確	手洗いの励行の徹底、使い捨て手袋の使用方法を明確化

【事例177】	発生日	2026/3/6				
	原因施設種別	飲食店				
	原因食品名	令和8年3月5日に調理・提供された弁当				
	患者数	9				
	別表	項目	小項目	原因	対策	
	別表17	2	イ		施設の消毒が不十分であった。	次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒を実施すること。
	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。	次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒を実施すること。
	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こと。
	別表17	7	チ		手洗いの頻度が不十分であった。	手洗いのタイミングに定め、実施すること。
	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、計画の見直しを行うこと。
別表19	4	イ		食器類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。	食器類は外部からの汚染の影響を受けない方法で衛生的に保管すること。	

【事例178】	発生日	2026/3/6			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月5日(木)及び3月6日(金)に同施設が調理した弁当			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ		発生前に体調不良で欠勤した従業員が回復したとして盛付行為に従事	ノロウイルス食中毒について教育、従業員の健康状態の把握、健康管理に関するマニュアル策定

【事例179】	発生日	2026/3/7			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月6日に提供された食事			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	チ		洗浄設備と手洗い設備が区別されていなかった。	手洗い専用設備の使用の徹底、手洗いの方法について教育
別表17	7	リ		洗浄設備と手洗い設備が区別されていなかった。	手洗い専用設備の使用の徹底、手洗いの方法について教育

【事例180】	発生日	2026/3/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	弁当			
	患者数	78			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	3	チ		専用の手洗い設備を使用した手洗いがされていなかった	手洗い設備の専用化、食品取扱者への徹底
別表17	7	イ		健康管理の内容の不備、体調不良時の報告の不徹底	健康管理の項目の見直し、食品取扱者への徹底
別表17	7	ハ		食品取扱者が作業中に体調不良となったにもかかわらず、営業者及び食品衛生責任者が症状の把握を行わず、作業の中止等の判断ができなかった	営業者及び食品衛生責任者への再教育
別表17	7	ホ		用便等の際に、作業着、履物の交換が行われていなかった	食品取扱者への徹底

【事例181】	発生日	2026/3/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月6日及び7日の食事			
	患者数	8			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ		施設及びその周辺の清掃・消毒が不十分	施設及びその周辺の清掃・消毒を徹底すること。
別表17	7	チ		手洗いの頻度と手順が不十分	手洗いと消毒を徹底すること。

【事例182】	発生日	2026/3/8			
	原因施設種別	旅館			
	原因食品名	3月6日～9日の宴会メニュー			
	患者数	33			
	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(衛生管理計画未作成)	手引書を参考とし作成
別表17	3	口		調理器具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。

【事例183】	発生日	2026/3/11			
	原因施設種別	学校-寄宿舎			
	原因食品名	不明（令和8年3月9日から11日までに当該施設で調理・提供された食事）			
	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、マニュアルの掲示	
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	

【事例184】	発生日	2026/3/12			
	原因施設種別	その他			
	原因食品名	3月10日から3月12日			
	患者数	29			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	ハ	従事者が下痢症状を呈していたが、作業を中止しなかった	消毒方法の教育、従業員の健康状態の把握、必要性の教育	

【事例185】	発生日	2026/3/13			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月12日及び3月14日に提供した食事			
	患者数	28			
	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	従業員の健康状態の把握	
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186】	発生日	2026/3/13			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月12日の食事			
	患者数	5			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	7	リ	冷蔵庫内にむき出しの食材があり、未加熱そうざいへの二次汚染が疑われ、汚染が疑われる食材を触った後の手洗いも不十分であった	交差汚染や二次汚染の防止について衛生指導を実施	
別表17	7	イ	健康チェック表がなく、当日の健康確認を実施していたか不明	従事者の健康管理について、衛生教育を実施	
別表18			衛生管理計画未作成	計画の作成、運用を指導	
別表17	3	チ	手洗い専用シンクが定められていなかった	手洗い専用として定めた場所で手を洗うよう指導	

【事例187】	発生日	2026/3/15			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月14日に原因施設で調製した食事			
	患者数	26			
	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	体調不良者は調理に従事させない	
別表17	7	リ	手洗いの頻度が不十分で、使い捨て手袋使用時のルールが不明確	手洗いの励行の徹底、使い捨て手袋の使用方法を明確化	

【事例188】	発生日	2026/3/16			
	原因施設種別	旅館			
	原因食品名	3月14日から3月15日の食事			
	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	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189】	発生日	2026/3/18			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3/17及び18に当該施設で提供された食事			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設の清掃の不備	適切な清掃の実施	
別表17	2	ロ	不要物が放置され、整理整頓が不十分	施設の整理整頓の実施	
別表17	7	ハ	体調不良の従業員が調理行為に従事	体調不良者は調理等へ従事しないようにする	
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、記録の実施	

【事例190】	発生日	2026/3/18			
	原因施設種別	製造所			
	原因食品名	令和8年3月17日に製造されたパン			
	患者数	302			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		7	チ	手洗いの頻度が不十分	手洗いのタイミングや方法に関する教育
別表17		7	リ	使い捨て手袋の使用ルールが定められておらず、交換頻度が不十分	使い捨て手袋使用マニュアルの作成、教育の実施
別表17		11	イ	食品の運搬に用いるコンテナの洗浄及び消毒が不十分	洗浄消毒マニュアルの作成、教育の実施

【事例191】	発生日	2026/3/18			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3/17に提供された食事			
	患者数	5			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		13	イ	教育訓練が不十分	手洗いを洗浄設備で行っていた。

【事例192】	発生日	2026/3/20			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2026/03/19～2026/03/21に提供された食事			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		3	チ	手洗いにペーパータオルが設置されていない	手洗いにペーパータオルを設置した
別表18				衛生管理計画と記録の作成及び保存がされていない	衛生管理計画を作成したことを確認した、記録の作成と保存を指導した
別表19		4	ヘ	冷凍庫に温度計が設置されていない	冷凍庫に温度計を設置した

【事例193】	発生日	2026/3/23			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年3月22日（日）に調理された弁当			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
別表17		7	ハ	調理当日に下痢症状の従業員が従事していた。	従業員の健康状態の把握
別表17		13	イ	調理当日に下痢症状の従業員が従事していた。	体調不良時の報告の必要性についての教育
別表17		7	チ	手洗いが適切に実施されていなかった可能性がある。	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表19		3	チ	手洗い設備が使用しにくい場所にある。	手洗い設備の変更

【事例194】	発生日	2026/3/24				
	原因施設種別	飲食店				
	原因食品名	3月23日及び3月27日の食事				
	患者数	15				
	別表	項目	小項目	原因	対策	
	その他			調理従事者が素手で寿司を取り扱っていた	手洗い・手袋使用のマニュアル整備	
	別表17		3	ハ	まな板に汚れが残ったまま消毒剤を使用していた	消毒方法の教育
	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	リ	トイレがロータンク式で、石けんや消毒剤の設置なし	消毒剤等の設置
別表17		7	ホ	厨房を出入りする際に履物交換を行っていなかった	履物交換の実施	
別表18				HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が一部不十分	手引書を参考に作成	

【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

【事例58～110】については、令和8年3月26日付け事務連絡（別添）に掲載しています