

事務連絡  
令和8年6月1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4月～5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4月及び5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（4月～5月分）

【事例195】	発生日	2025/11/25			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和7年11月24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19		3チ	手洗い設備の撤去	手洗い設備の再設置
	別表17		3リ	生野菜を取扱う洗浄設備での手洗い	手洗い設備の再設置、手洗い方法及び二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
	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、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	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、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表17		13イ	従事者への衛生管理に必要な教育が不十分	手洗いのタイミング、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表18		1	HACCPに沿った衛生管理未実施	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備

【事例196】	発生日	2025/12/14			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和7年12月13日に調理・提供された食事）			
	患者数	34			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17		2ト	従事者用トイレの消毒実施ルールなし	トイレ清掃・消毒に関するマニュアルの整備
	別表17		7イ	下痢症状があった従事者がウイルス排出期間に食品を取扱う作業に従事	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、手袋着用時の指先汚染	手洗いのタイミング、方法、手袋着用方法に関する教育、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	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	従事者への衛生管理に必要な教育が不十分	手洗いのタイミング、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表18		1	HACCPに沿った衛生管理の記録不備	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の見直し及び整備

【事例197】	発生日	2025/12/19			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	12月17日及び18日の食事			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17		7ハ	症状の詳細の把握が体調不良時の口頭による報告のみだった。	個人別チェック表の作成により体調把握をすることとした。
	別表19		3チ	手洗い設備が食器洗浄用シンクと共用だった。	手洗い設備を専用化した。
	別表17		7チ	手洗いの頻度、手順が不十分、手袋への過信。	手洗いのタイミング、方法に関する教育、手袋の交換頻度見直し。
	別表18		1	HACCPによる危害要因の管理措置を設定していない。	HACCPの計画作成し、従業員に周知した。
	別表17		2イ	施設の清掃が行き届いていない。	定期的に清掃を行い、清潔な状態を維持するよう指導。

【事例198】	発生月日	2025/12/21		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	不明（令和7年12月20日に調理・提供された食事）		
	患者数	5		
	別表	項目	小項目	原因
	その他			生食用殻付きカキの提供
	別表17	3	ホ	熱湯や消毒剤等での器具の消毒の不十分
				対策
				生食用殻付きカキ提供中止
				手洗いのタイミング、方法に関する従事者教育

【事例199】	発生月日	2025/12/28		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	不明（令和7年12月27～29日に調理・提供された食		
	患者数	20		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	イ	従事者の健康状態の把握に漏れがあった
	別表17	7	ホ	トイレ使用時の着替え、履き替えが徹底されていなかった
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分
	別表17	7	リ	手洗いの頻度、手順が不十分
	別表17	13	イ	従事者への衛生管理に必要な教育が不十分
	別表18	1		HACCPに沿った衛生管理の計画に不備
				対策
				従事者教育及び記録体制の整備
				二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
				手洗いのタイミング・方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
				手洗いのタイミング・方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
				マニュアルの整備、従事者教育
				HACCPに沿った衛生管理の計画見直し及び記録体制の整備

【事例200】	発生月日	2025/12/29		
	原因施設種別	仕出屋		
	原因食品名	令和7年12月27日から31日に原因施設で調理提供された食事		
	患者数	120		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	ハ	発生日前日に調理従事者が水溶性下痢を呈したが、翌日も調理を実施していた。
	別表17	7	リ	使い捨て手袋を使用していたが、適切に交換されていない。また、手袋着用前の手洗いは行われていない。
	別表18			衛生管理計画に沿って衛生管理が実施されておらず、記録も行われていない。
	別表19	3	チ	手洗設備が小さく、また位置が悪いため十分な手洗いができない。
				対策
				体調不良の際は調理行為に従事させない
				手袋交換のルールと手袋着用前の手洗の徹底
				衛生管理計画の見直しと記録の実施
				設備の改修

## 【事例201】

発生日	2026/1/2			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	不明（令和8年1月2日（金）から4日（日）に調理・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	日常的な清掃の不足	施設の整理整頓、清掃、消毒
別表17	3	イ	目的に応じた機械器具（包丁）の使い分けなし	HACCPに沿った衛生管理の計画への機械器具の使い分けに関する事項の追加
別表17	3	ロ	機械器具類の洗浄・消毒不足、不衛生な状態での保管	機械器具設備の洗浄、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	ホ	機械器具類の洗浄・消毒方法のルールなし	機械器具設備の洗浄、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	チ	手洗い設備に消毒剤やペーパータオルの設置なし	手洗い設備への石鹸、消毒、ペーパータオルの設置
別表17	3	リ	食材を取り扱う洗浄設備での手洗い	手洗い設備の専用の明示
別表17	7	イ	従事者の健康管理のルールが不十分であった	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	チ	手洗い頻度、手順が不十分	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	リ	手洗い・手袋交換の頻度・手順が不十分	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表19	2		作業区分に応じた区画の設定が不十分（シンクの上になな板を置いて非加熱食品の盛付けを行っていた）	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備

## 【事例202】

発生日	2026/1/3			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	2026年1月2日から3日までに提供された料理			
患者数	55			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備の位置が使用に不便。	設備の改修。
別表17	3	チ	ペーパータオルの設置がなかった。	ペーパータオルを設置し、衛生的な手洗いができるようにする。
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	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203】

発生月日	2026/1/13			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	不明（令和8年1月12日（月）及び15日（木）に調理・提供された弁当）			
患者数	19			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	2	イ	施設内の日常的な清掃、消毒不十分	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	2	ロ	施設内が整理整頓されておらず不要物品及び家庭用食材等の残置	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	2	ハ	床面の剥がれにより滞留した汚水の水はねによる床面近くの調理器具等への汚染の可能性	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	2	ト	便所の清掃・消毒方法のルールなし	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	ロ	機械器具類の洗浄・消毒不足、不衛生な状態での保管	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	ホ	機械器具類の洗浄・消毒方法のルールなし	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	ト	清掃用具が従事者用手洗い器周辺に残置	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	3	チ	従事者用手洗い器周辺に不要物品の残置	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	イ	従事者の健康管理及び記録なし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	ハ	従事者の健康管理及び記録なし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	チ	手洗手順・方法のルールなし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	7	リ	手洗い・手袋着用ルールのルールなし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	13	イ	衛生教育の実施なし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表17	13	ハ	衛生教育の実施なし	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表18	1		HACCPに沿った衛生管理未実施	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表19	2		調理場内で家庭用の調理	施設の整理整頓、清掃、消毒及びHACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備

## 【事例204】

発生月日	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（水）及び1月16日（金）に調理・提供された食事）			
患者数	27			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表17	1	ハ	講習会未受講	衛生講習会を受講し、知見の取得
別表17	3	チ	手洗設備が使用できない状態	手洗設備周辺の整備、手洗い方法及び二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
別表17	3	リ	食材を取扱う洗浄設備での手洗い	手洗設備の整備、手洗い方法及び二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
別表17	7	ハ	従事者に体調不良あり	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備、従事者教育
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、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
別表17	7	ヌ	食品を取り扱う間に手指を汚染するリスクの高いトイレ掃除を実施	トイレ掃除及び手洗いのタイミング、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
別表18	1		HACCPに沿った衛生管理未実施	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
別表19	3	チ	手洗設備が使用できない状態	手洗設備の整備

【事例205】	発生日	2026/1/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月22日及び23日の食事			
	患者数	58			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	症状の詳細の把握が体調不良時の口頭による報告のみだった。	個人別チェック表の作成により体調把握をすることとした。
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分、手袋への過信。	手洗いのタイミング、方法に関する教育、手袋の交換頻度見直し。
	別表18	1		令和7年12月以降は記録が停止していた。	HACCPの記録を実施することとした。

【事例206】	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22日（木）及び1月24日（土）に調理・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	チ	手洗いで食器洗浄、石けん、ペーパータオル、消毒剤設置無し	手洗い設備周辺の整備、手洗い方法及び二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表17	3	リ	食材を取扱う洗浄設備での手洗い	手洗い設備の整備、手洗い方法及び二次汚染対策に関するマニュアルの整備、従事者教育
	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、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表17	7	ヌ	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関するマニュアルの整備、従事者教育
	別表18	1		HACCPに沿った衛生管理未実施	HACCPに沿った衛生管理の計画作成及び記録体制の整備
	別表19	3	チ	手洗い設備が使用せず別の用途に使用	手洗い設備の整備
	別表19	3	リ	手洗い設備配管に亀裂、水漏れ	配管の修理

【事例207】	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（土）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	手洗い設備のハンドソープが不足	営業前にハンドソープの補充を行う
	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

【事例208】	発生日	2026/1/27			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月25日および1月28日に調理・提供された生食用かき			
	患者数	7			
	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食用かき	事件当日に提供していた産地の生食用かきの提供中止

【事例209】	発生日	2026/2/1			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	1月31日の食事			
	患者数	9			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	調理器具及び作業台の消毒が不十分であった。	次亜塩素ナトリウム溶液による消毒
	別表17	3	チ	手洗設備ではなく器具洗浄用シンクで手洗いをしていた。共用タオルを使用。	手洗い設備を使用、ペーパータオルを設置

【事例210】	発生日	2026/2/2			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月1日の食事			
	患者数	6			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	便所の清掃後の消毒が未実施	消毒の実施、清掃マニュアル作成の指示
	別表17	7	ホ	調理場での専用の履物なし、同じ履物でトイレに立ち入り	調理時の専用靴の配備し、専用靴を着用したままで調理場内から出ないよう指導
	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、マニュアル掲示

【事例211】	発生日	2026/2/6			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和8年2月5日に調理・提供された食事）			
	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	HACCPに沿った衛生管理の計画の見直し及び従事者への周知徹底
	別表17	7	リ	手洗い・手袋着用 of 明確ルールなし	HACCPに沿った衛生管理の計画の見直し及び従事者への周知徹底
	別表17	13	イ	衛生教育の実施なし	従事者への定期的な衛生教育の実施
	別表17	13	ハ	定期的な衛生教育の実施なし	従事者への定期的な衛生教育の実施

【事例212】	発生日	2026/2/7			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月6日と2月7日の食事			
	患者数	9			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗い設備が専用化されていない	手洗い設備の増設
	別表17	7	リ	手袋の不使用、素手で盛り付け	ニトリル手袋を使用、交換頻度等を衛生管理計画に記載・周知
	別表17	7	ハ	従事者の感染	健康管理を記録にて把握
	別表17	3	ロ	器具の取り扱い方法に一部不備がある	消毒等の徹底、棚の増設
	その他			従業員へ周知されていない	衛生管理マニュアル・調理マニュアルの作成、周知徹底

【事例213】	発生日	2026/2/9			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月8日の食事			
	患者数	27			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗設備に必要な資材（ペーパータオル）がない	手洗設備に必要な資材を整備すること
	別表17	7	リ	手指の洗浄消毒が不十分	手指の洗浄消毒を十分に行うこと
	別表18	8		衛生管理計画が確認できない	衛生管理計画を確認し、無い場合は作成すること。記録を行うこと

【事例214】	発生日	2026/2/12			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2/11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	手洗いの頻度、手順が不十分	手洗い、手袋交換のタイミング、方法に関する教育

【事例215】	発生日	2026/2/13			
	原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
	原因食品名	原因施設で提供された食事			
	患者数	46			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	体調不良者の調理従事	体調不良があった際の対応マニュアル作成、検便項目にノロウイルス追加
	別表17	7	リ	手袋の不適切使用	手袋着用ルールの見直し 手袋の交換状況をモニタリングするために専用ごみ箱を設置
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分	毎日始業時に手洗い後ATP検査を実施

【事例216】	発生日	2026/2/15			
	原因施設種別	旅館			
	原因食品名	2月14～15日の食事			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	胃腸炎症状を発症した調理従事者がノロウイルス抗原検査陰性だったことで調理従事に復帰させた	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	13	イ	従業員への教育訓練の不足	従業員への教育訓練
	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

【事例217】	発生日	2026/2/17			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（2月16日に提供された食事）			
	患者数	5			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表19	2		作業区分に応じた使い分けが不十分	作業台・シンク等を作業区分に応じて使い分け
	その他			カキの加熱不十分	加熱条件の見直し

【事例218】	発生日	2026/2/19			
	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17日から2月19日に当該施設が調理、提供した食			
	患者数	14			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	調理従事者が使用する便所の清掃が不十分	清掃のタイミングの見直し、マニュアル周知
	別表17	7	リ	調理従事者の便所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、マニュアル周知
	別表17	7	リ	使い捨て手袋の脱着方法についてルーラ化されていない	脱着方法に関する教育、マニュアル周知
	別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	計画を策定し、従業員に周知し、計画に基づき記録

【事例219】	発生日	2026/2/21			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月20日から24日までの間に調理提供された食事			
	患者数	72			
	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、素手による作業があった	手洗いのタイミング、方法、使い捨て手袋の適切な使用に関する教育、マニュアル掲示
	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

【事例220】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月22日に調理提供された食品			
	患者数	2			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	従業員が下痢症状を呈していたが、食品を取り扱っていた	従業員教育
	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221】	発生日	2026/2/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	当該施設で調理された食事（パスタ、サラダなど）			
	患者数	20			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	健康チェックの項目が不十分	健康チェック表に不足項目を追記し実施。
	別表19	3	ヲ	手洗いが食器洗浄用シンクと共用	手洗いシンクを固定化する
	別表19	2		区画戸なし	区画戸を設置
	別表17	6	イ	トイレ掃除で出たごみ及び客の使用済おむつを厨房のごみ箱に廃棄していた。	厨房に持ち込まない方法に変更
	別表17	7	チ	手洗いが不十分	手洗いの重要性を従事者に教育

【事例222】	発生日	2026/2/25			
	原因施設種別	販売店			
	原因食品名	令和8年2月21日及び24日に当該施設で処理されたマグロ及びサーモンの刺身			
	患者数	41			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ハ	直近で消化器症状を呈した従業員が食品の加工業務に従事。健康状態の確認も行っていなかった。	健康状態の確認を行い、体調不良時には食品を取り扱う業務を行わない。
	別表17	3	チ	手洗い設備にペーパータオルが設置されていなかった。	手洗い設備付近にペーパータオルを備える。
	別表17	7	チ	手洗い設備の水栓を手指で操作していた。	手洗い後の手指の再汚染を防ぐため、手指ではなく肘で水栓の操作を行う。

【事例223】	発生月日	2026/2/27			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（令和8年2月25日（水）に調理・提供された食			
	患者数	4			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	トイレ清掃での次亜塩素酸ナトリウムの使用なし	トイレの消毒で次亜塩素酸ナトリウムを使用する旨の衛生管理計画への明記
	別表17	3	ホ	機械器具の洗浄消毒の不足	機械器具の消毒で次亜塩素酸ナトリウムを使用する旨の衛生管理計画への明記
	別表17	3	チ	手洗い設備に使用可能な石けん、ペーパータオル、消毒の設置なし	手洗い設備の整備
	別表17	3	リ	食材を取扱う洗浄設備での手洗い	手洗い設備の整備、手洗い方法及び二次汚染対策に関する計画・手順書の整備、従事者教育
	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、方法に関する計画・手順書の整備、従事者教育
	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、方法に関する計画・手順書の整備、従事者教育
	別表17	13	イ	従業員への教育訓練の不足	HACCPに沿った衛生管理計画の教育実施
	別表18	1		HACCPに沿った衛生管理の計画が不十分	手洗い、二次汚染対策、体調管理、かきの加熱方法等に関する事項の追加
	別表19	3	チ	手洗い設備が使用しにくい状態	手洗い設備の整備
	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224】	発生月日	2026/2/28			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	2月27日に調理・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、マニュアル掲示

【事例225】	発生月日	2026/3/1			
	原因施設種別	仕出屋			
	原因食品名	不明（令和8年2月28日及び3月1日に調理提供した弁			
	患者数	16			
	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であり、清潔な状態ではない	施設の清掃、消毒の徹底
	別表17	2	ロ	施設内に不要品が置かれており、整理整頓されていない	不要品を廃棄し、整理整頓を実施
	別表17	3	チ	手洗い設備が使いにくく、洗浄剤・アルコールが置かれていない	手洗い設備上部に設置されていたラックを排除し、洗浄剤・アルコールを設置
	別表17	3	ホ	器具等を正しい方法で消毒していない	正しい濃度、浸漬、タイミング（洗浄後）の消毒
	別表17	7	リ	使い捨て手袋を片手にしかつけていない	使い捨て手袋の使用方法を決めた
	別表19	3	リ	手洗い設備の排水が詰まっている	手洗い設備の配管を修理

【事例226】	発生月日	2026/3/3			
	原因施設種別	事業場—給食施設—保育所			
	原因食品名	3月2日の食事			
	患者数	21			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	調理区画周辺でのおむつ替え等の作業の実施	おむつ替え作業を行った後の区画の清掃消毒の徹底
	別表17	7	ヲ	食品等取扱者以外の者の調理区画への立入	調理区画境界に設置された扉の適正使用により、食品等取扱者以外の者が容易に調理区画に入らないように徹底

【事例227】	発生月日	2026/3/3			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月1日に提供した食事			
	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
	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
	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228】	発生月日	2026/3/4			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月3日に調理・提供した寿司等			
	患者数	34			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	便所の清掃頻度が不十分	始業前、作業終了後にトイレの洗浄・消毒を行う
	別表17	7	ハ	発生日の数日前に体調不良だった者が、症状が治まったため回復したと判断し調理した	ノロウイルスの知識を身につける、従業員教育の実施
	別表17	7	ホ	作業着でトイレに行っている、靴の履き替えがない	トイレ使用時における着替え・靴の履き替えの徹底
	その他			衛生管理計画未作成	衛生管理計画を作成し、計画に基づき実施、記録を行う

【事例229】	発生月日	2026/3/4			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年3月3日に原因施設で調理された弁当			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	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230】	発生月日	2026/3/6			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月5日の食事			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	リ	洗浄設備で手洗いを行っていた	洗浄設備は専用とし、清潔に保つこと
	別表19	3	チ	手洗い設備で器具洗浄等も行っていた	手洗い設備は専用とし、必要な個数を有すること
	別表18			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理未実施	手引書を参考に作成

【事例231】	発生月日	2026/3/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月7日に提供された食事			
	患者数	2			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表18	3		加熱用かきの加熱不足	管理基準の設定がなされていなかったことから、加熱時間の検証及びマニュアル作成

【事例232】	発生月日	2026/3/8			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	カキレモンバター（推定）			
	患者数	3			
	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液なし	石けん液の補充、適切に活用できる状態維持
	別表17	7	チ	専用手洗いの活用、手洗い実施が不十分	専用手洗いの活用、手洗い方法に関する教育、マニュアル掲示
	別表17	7	リ	手洗いのタイミング、手順が不十分	手洗いのタイミング、手順に関する教育、マニュアル掲示
	その他			カキ加熱不十分	HACCP計画書の見直し、加熱調理マニュアルの作成

【事例233】	発生日	2026/3/9		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月8日の食事		
	患者数	8		
	別表	項目	小項目	原因
	その他			加熱用カキ加熱不十分
				対策
				飲食店におけるカキの取扱い中止

【事例234】	発生日	2026/3/12		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月11日に当該施設で提供された食事		
	患者数	8		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	ニ	客が施設のトイレで嘔吐
	別表17	7	チ	手洗いの頻度が不十分
	別表17	7	リ	手洗いの洗浄・消毒の方法が不十分
				対策
				施設において嘔吐した場合の消毒方法のマニュアル作成及び教育
				手洗いのタイミングに関する教育
				手洗いの方法に関する教育

【事例235】	発生日	2026/3/14		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月14日から18日の食事		
	患者数	68		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	チ	手洗いマニュアルの未策定
	別表17	7	リ	一部で使い捨て手袋未使用
	別表17	13	イ	各従業員の衛生管理に対する知識・意識の不足
	その他			衛生管理計画の未作成
				対策
				手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアル掲示
				使い捨て手袋の適切な使用、または手洗いの実施
				全従業員への衛生教育の実施
				計画の作成、運用

【事例236】	発生日	2026/3/14		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	令和8年3月13日に提供した生牡蠣を含む食事		
	患者数	6		
	別表	項目	小項目	原因
	その他			ノロウイルスにより汚染された生食用牡蠣
				対策
				牡蠣の検査結果を定期的に確認するとともに、仕入先からの情報収集等で、体調不良発生時に速やかに対応できるようにする。

【事例237】	発生日	2026/3/15		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月14日に提供された食事		
	患者数	4		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分
				対策
				手洗いのタイミング、方法に関する教育、ペーパータオルの活用

【事例238】	発生日	2026/3/15		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	令和8年3月13日及び16日に調理し、提供した食事		
	患者数	5		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	チ	手洗いの頻度や手順が不十分であった
	別表17	7	リ	用便、生鮮の原料を取り扱う前の手指の洗浄・消毒が不十分であった
				対策
				手洗いの頻度や方法について再考し、従業員教育を行う
				手洗いの頻度や方法について再考し、従業員教育を行う

【事例239】	発生月日	2026/3/15			
	原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム			
	原因食品名	3月14日に当該施設で提供された昼食			
	患者数	13			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	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	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	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

【事例240】	発生月日	2026/3/16			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月14日~15日の食事			
	患者数	30			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	チ	従事者の検便からノロウイルスが検出	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	従事者の検便からノロウイルスが検出	適切なタイミングで手指を洗浄し、適切な頻度で手袋を交換すること。
	別表17	2	ト	トイレの清掃について、塩素系漂白剤を使用せず行っていた。	塩素系漂白剤を使用し、トイレを清掃すること。
	別表17	13	イ	食中毒対策教育の不足	食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

【事例241】	発生月日	2026/3/16			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月15日（日）及び16日（月）に提供された食事			
	患者数	160			
	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	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教育を実施。
	別表17	7	ル	食品取扱者が調理場内で飲食	所定の場所での飲食に関する教育を実施。

【事例242】	発生月日	2026/3/16			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	不明（サンドウィッチ、フルーツ）			
	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、方法の確認
	別表17	3	チ	手洗設備に石けん、ペーパータオル等が設置されておらず、手洗設備で手を洗っていない。	手洗設備に石けん、ペーパータオル、ゴミ箱、消毒剤を設置
	別表17	7	ハ	従事者が数日前に消化器症状を呈していた	従事者の健康状態の確認
	別表17	2	イ	清掃不十分	施設の清掃の徹底、マニュアルの掲示
	別表17	2	ロ	調理場に不必要な物品が置かれている	整理整頓及び不用品の撤去
	別表17	3	ロ	食器、調理器具が扉のない棚や机上に保管	扉のある棚等に衛生的に保管
	別表18	8		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が不十分	衛生管理計画及び手順書の作成
	別表19	2		自分の食事を許可施設内で調理	許可施設内で営業以外の調理をしない

【事例243】	発生月日	2026/3/17			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月16日及び17日の食事			
	患者数	12			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表19	3	ヲ	調理員用トイレが調理場に直接開口していた。手洗い場が使えない状態であった。	別エリアに調理員専用のトイレを指定し、手洗い備品を整備した。
	別表17	7	チ	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、方法に関する教育を行った。
	別表17	7	ハ	発熱があるにも関わらず、調理に従事した。	体調不良の者は調理従事させず、代わりの者を派遣し食事提供することを徹底した。

【事例244】	発生月日	2026/3/20			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月19日から3月20日の食事			
	患者数	20			
	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体調不良（発熱等）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19	3	チ	従業員が布製手拭きの共用	個別手拭き、ペーパータオルの使用
	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17	2	ト	便所の清掃、消毒が不十分	便所の清掃・消毒の徹底

【事例245】	発生月日	2026/3/20			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月19日、3月20日の食事			
	患者数	10			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ロ	食品の調理を行う場所に不必要な物品が多い	不必要な物品の処分、施設の整理整頓の実施
	別表17	2	ヘ	排水溝に汚れがある	汚れの除去、清掃の実施
	別表17	3	ロ	調理器具が床から近い場所にむき出しで保管	床から60cm以上の場所で保管又は扉付きの保管庫で管理
	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。 手洗い設備に物品が置かれ使用できない。	手洗設備にペーパータオル、消毒剤を備える。 施設の整理整頓の実施。
	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246】	発生月日	2026/3/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	令和8年3月21日（土）に当該施設が提供した食事			
	患者数	23			
	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十分	施設内の清掃・消毒の徹底
	別表17	7	ハ	従業員の体調管理の記録なし	従業員の健康状態の把握やチェック体制の見直し
	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18	7		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の記録不十分	記録の作成と従業員教育の実施

【事例247】	発生日	2026/3/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月21日の食事（牡蠣を含む料理）			
	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疑いのある生食用牡蠣の提供	生牡蠣提供の自粛
	別表18	8		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	衛生管理計画の作成、運用
	別表17	7	リ	衛生手袋の取り換えのルールがない	衛生手袋の適切な使用に関する教育

【事例248】	発生日	2026/3/22			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月20日～4月1日までに提供された生食用殻付き（推定）			
	患者数	15			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	ホ	生かきを使用した調理器具などの消毒方法が不適切	調理器具の消毒方法の見直し
	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
	その他			ノロウイルスに汚染された生かきの調理提供	生かきの取り扱い方法の見直し（交差汚染防止等）

【事例249】	発生日	2026/3/22			
	原因施設種別	学校-寄宿舎			
	原因食品名	3月20日夕食及び3月21日朝食に当該施設が調理し、提供した食事（推定）			
	患者数	33			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	施設及び周辺の清掃消毒不十分で、清潔な状態が維持できていない。	施設の清掃、消毒方法、衛生状態の維持管理に関する教育
	別表17	2	ト	トイレの洗浄消毒が不十分	便所の清掃、消毒方法に関する教育
	別表17	3	ヌ	手洗い設備と洗浄設備を兼用	当県では手洗い設備と洗浄設備の兼用を認めておらず、専用とするよう指示
	別表17	3	イ	包丁まな板や作業台が用途ごとに使い分けられていなかった。	包丁まな板や作業台を用途ごとに使い分ける。
	別表17	7	チ	手洗いの手順が不十分	手洗い方法のマニュアル掲示
	別表17	7	ヲ	厨房内に食品等取扱者以外の者が立ち入っていた	従業員以外の者の立ち入りを禁止する、調理、点検に従事しない者が、やむを得ず、調理施設に立ち入る場合には、専用の清潔な帽子、外衣及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせること。
	別表17	8	イ	全ての原材料及び一部の調理済み食品の検査が保存されていなかった。	原材料及び調理済み食品の検査の保存実施
	別表17	14	イ	毎日の健康チェック、清掃消毒、検収簿など記録類の不備	従業員の教育、記録の作成、記録様式の修正

【事例250】	発生日	2026/3/23			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	当該施設が3月22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	手洗いのタイミング、方法に関する教育、マニュアルの作成
	別表17	7	リ	使い捨て手袋の取り換えルールがない	使い捨て手袋の適切な使用に関する教育、マニュアルの作成
	別表18	8		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の未実施	衛生管理計画の策定、運用

【事例251】	発生日	2026/3/23			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月22日の食事			
	患者数	31			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	3	チ	手洗い設備の専用化ができていない、ハンドソープ等の未設置	専用化の徹底、ハンドソープ・消毒液の設置
	別表19	4	へ	冷蔵・冷凍設備の温度管理不足、冷蔵ショーケースの扉の破損	温度計の設置、補修
	別表17	7	リ	手袋の交換頻度が少ない	作業により手袋の色分けをし、交換の意識づけを行う
	別表17	3	ロ	機械器具の消毒が不十分	適切な薬剤を用いた洗浄・消毒の徹底
	その他			従業員へ周知されていない	衛生管理計画、厨房の見えるところに設置

【事例252】	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21日及び3月23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計画の不備	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の教育、計画の修正を指示

【事例253】	発生日	2026/3/23			
	原因施設種別	病院-その他			
	原因食品名	3月22日の食事			
	患者数	25			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	厨房内や冷蔵庫内部の清掃が不十分(ATP検査で高値)	清掃方法、頻度の指導
	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
	別表19	3	ヲ	専用の流水式手洗い設備を有しないトイレを使用していた	施設基準を満たすトイレを使用すること

【事例254】	発生日	2026/3/24			
	原因施設種別	製造所			
	原因食品名	3/23及び3/24に製造した弁当			
	患者数	26			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	チ	手洗い場が再汚染が防止できる構造ではなく、ペーパータオルや消毒剤が未設置であり、適正に手洗いが実施されていなかった。	手洗い場は手指の再汚染が防止できる構造にし、ペーパータオルや消毒剤を設置し、適正な手洗いを実施すること。
	別表17	7	リ	使い捨て手袋は使用しておらず、素手による作業であった。	手袋の着用、手洗いの励行。
	別表17	7	ハ	調理従事者の健康状態の確認がされていなかった。	調理従事前に調理従事者の体調の確認。消化器症状があった場合は、作業中止の判断を行う。
	その他			衛生管理計画書の未作成	衛生管理計画書の策定、運用を行う

【事例255】	発生日	2026/3/24			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月23日に提供した食事			
	患者数	5			
	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256】	発生日	2026/3/25		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月24日の食事		
	患者数	13		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分
				対策
				手洗いのタイミング、方法に関する教育

【事例257】	発生日	2026/3/25		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月25日に提供された食事		
	患者数	14		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	3	ホ	調理器具類が衛生的に保管されていなかった
				対策
				調理器具類を整理整頓し、消毒後にすべて収納
	別表17	3	チ	厨房内の手洗い場にペーパータオルが設置されていなかった
				対策
				ペーパータオルを設置
	別表17	6	ニ	ごみの搬出、保管が適正に実施されていなかった
				対策
				蓋付きのごみ箱の設置と定期的な搬出
	別表17	7	ハ	従業員の健康状態を確認できていなかった
				対策
				毎日、従業員の健康状態を記録
	別表18	8		衛生管理の実施状況が記録されていなかった
				対策
				毎日、施設内の衛生管理の実施状況を記録

【事例258】	発生日	2026/3/25		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	3月23日に提供された生牡蠣（推定）		
	患者数	3		
	別表	項目	小項目	原因
	その他			ノロウイルスに汚染された生牡蠣の提供
				対策
				生産者等による自主検査結果を入手し、提供の可否を検討する

【事例259】	発生日	2026/3/25		
	原因施設種別	飲食店		
	原因食品名	不明（当該施設が令和8年3月24日から3月27日までに提供した食事）		
	患者数	60		
	別表	項目	小項目	原因
	別表17	7	チ	手洗いの頻度、手順が不十分
				対策
				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260】

発生月日	2026/3/26			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	3月25日に提供された食事			
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、消毒が不十分。消毒はアルコールのみ使用。	次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施。
別表17	2	ト	トイレの消毒が不十分。	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を備えていない。手洗いに井戸水を使用しているが、塩素滅菌機が正常に作動していない。	ペーパータオルの設置。井戸水を水道に切り替え。
別表17	4	イ	食器・器具の洗浄に井戸水を使用しているが、塩素滅菌機が正常に作動していない。	井戸水を水道に切り替え。
別表17	4	ロ	井戸水の水質検査が1年1回以上実施されていない。	井戸水を水道に切り替え。
別表17	4	ホ	塩素滅菌機が正常に作動しているかを定期的に確認していない。記録もない。	井戸水を水道に切り替え。
別表17	7	ハ	吐き気及び嘔吐の症状を呈している者が調理に従事。	調理従事者の健康状態の把握及び記録。消化器症状のある者が調理に従事しないという衛生教育の実施。
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、方法に関する衛生教育の実施。
別表17	7	リ	手洗いの手順が不十分。	手洗いの方法に関する衛生教育の実施。
別表18	8		衛生管理計画が未作成。	衛生管理計画とその実施記録の作成

## 【事例261】

発生月日	2026/3/27			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	令和8年3月27日（金）に当該施設で調理された弁当			
患者数	95			
別表	項目	小項目	原因	対策
別表19	3	チ	手洗い設備が撤去されており、厨房内シンクで手洗いを行っていた。	手洗い専用の設備を設け、手洗いは専用設備で行う。
別表19	2		弁当の盛付けを客席で行っていた。	盛付け行為を含め、調理業務は厨房内で行う。施設規模に見合った食数を提供する。

## 【事例262】

発生月日	2026/3/27			
原因施設種別	仕出屋			
原因食品名	3月26日に施設が提供した弁当			
患者数	528			
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、作業毎の手袋交換不徹底	衛生教育（手洗いチェッカーを用いた手洗いの確認）、手洗い手順の掲示
別表17	7	ハ	体調不良の従業員が調理に従事していた	職員の健康管理の徹底
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、手順書の作成、管理手順の見直し

## 【事例263】

発生月日	2026/3/28			
原因施設種別	飲食店			
原因食品名	3月27日に調理、提供された食品			
患者数	53			
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	手洗いの徹底
別表17	7	リ	手袋の交換頻度が不十分	使い捨て手袋の適切な指導

【事例264】	発生月日	2026/3/28			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月27日（金）に当該施設が調理・提供した食事			
	患者数	27			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	ヌ	無症状のノロウイルス陽性の従事者が調理行為に従事	自主検査の実施、不検出を確認するまでは従事しない
	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	3	ホ	消毒剤調整の不備	適切な消毒剤調整
	別表19	3	チ	手洗いと洗浄用シンクの共用、使い捨てペーパータオルの未設置	手洗い設備は専用とし、衛生的な手洗いの実施、使い捨てペーパータオルの設置
	別表17	2	ト	トイレの清掃不備	トイレの清掃・消毒の徹底
	別表17	7	イ	従事者の健康状態の把握が不十分	従事者の健康管理の徹底
	別表17	7	リ	調理時にビニール手袋の不着用	調理時にビニール手袋着用
	別表17	3	ロ	まな板の保管の不備、食品や器具の露出	床面から十分な高さで保管、露出しないように保管
	別表17	3	ホ	水の拭き取りタオルの不適切な洗浄、消毒、保管	水の拭き取りタオルの適切な洗浄、消毒、保管
	別表18			HACCPの衛生管理の計画、記録に不備	衛生管理計画の策定、記録の実施
	別表17	13	イ	従事者への教育訓練の不足	衛生管理に必要な教育を定期的に実施

【事例265】	発生月日	2026/3/29			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月28日及び3月30日の食事			
	患者数	16			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	ト	便所の清掃及び消毒が不十分。	便所の清掃・消毒の徹底
	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。	手洗い場にペーパータオル等を設置
	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
	別表17	7	リ	用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。

【事例266】	発生月日	2026/3/29			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月28日の食事			
	患者数	4			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	7	リ	生牡蠣を解凍するシンクや作業場所を生食用と加熱用で同じ場所を使用していた。立入り時、生牡蠣を触った後手を洗わなかった従業員に手洗いを促したところ、手洗い専用シンクではなく、牡蠣の流水解凍用シンクで手洗いを行っていた。	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267】	発生月日	2026/3/29			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3/28及び3/29に当該施設で提供された食事			
	患者数	35			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	チ	手洗い設備の石鹸やペーパータオル設置なし	必要なものを設置
	別表19	3	レ	シンクと手洗い設備の使い分けが不明瞭	使い分けを徹底

【事例268】	発生日	2026/3/29			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月28日に提供された食事			
	患者数	18			
	別表	項目	小項目	原因	対策
	別表17	2	イ	設備の消毒はアルコールのみで不十分	次亜塩素酸ナトリウム液による消毒を実施
	別表17	3	ホ	器具の洗浄後の消毒はアルコールのみで不十分	次亜塩素酸ナトリウム液又は加熱等による消毒を実施
	別表17	3	チ	手洗設備にペーパータオルが備えられておらず、手指の乾燥が適切に行えない	手洗い設備にペーパータオルを設置
	別表18	7		H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理に関する書面と実施記録が作成されていない	記録の実施、従事者への周知徹底
	別表19	3	チ	手洗設備で器具等の洗浄も行っている	設備の使い分け、従事者への周知徹底

【事例269】	発生日	2026/3/30			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月28日に調理・提供された食事			
	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270】	発生日	2026/3/31			
	原因施設種別	飲食店			
	原因食品名	3月30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19	3	チ	厨房内に専用の手洗い設備が設置されていなかった。	専用の手洗い設備を設置
	別表17	3	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。
- 【事例111～194】については、令和8年4月21日付け事務連絡（別添）に掲載しています。