

(別添)

食中毒報告（夏期一斉取締り）

※報告 4 件（令和8年7月31日時点）

原因施設種別	飲食店	別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
原因施設種別	飲食店	別表18	3		衛生管理計画が作成されていない	衛生管理計画の作成、教育の実施
原因食品名	7月11日(土)に当該施設で提供された食事	別表18	7		衛生管理を記録していない	記録様式の作成
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	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
患者数	4	その他			加熱用食肉を生食又は加熱不十分で提供	中心部まで十分に加熱して提供、加熱手順書の作成、教育の実施
衛生管理計画	なし					
衛生管理記録	なし					
計画の振り返り	なし					
人数区分	4人以下					

原因施設種別	飲食店	別表18			衛生管理計画の作成および記録の作成がされていない。	衛生管理計画の作成および記録の作成、教育の実施
原因食品名	7月3日の弁当	別表18	2		加熱温度と時間、冷却と時間を定めていない。	重要管理点の決定、教育の実施
病因物質名	ウエルシュ菌	その他			前々日に調理したものを提供。	マニュアルの作成、教育の実施
患者数	26人(7月8日時点)	その他			弁当調製後常温で保管	マニュアルの作成、教育の実施
衛生管理計画	なし	別表17	2		作業台・盛付台の清掃・消毒が十分行われていなかった。	マニュアルの作成、教育の実施
衛生管理記録	なし					
計画の振り返り	なし					
人数区分	5人以上29人以下					

原因施設種別	飲食店	その他			加熱用食肉を生食で提供	中心部まで十分に加熱して提供、生食提供時は生食用食肉の規格基準を満たしたもののみ取扱い
原因食品名	6月26日(金)に提供された食品	別表17	3	ホ	調理器具の洗浄不足による二次汚染	器具の洗浄・消毒の徹底、教育の実施
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	別表18	7		衛生管理計画の作成及び記録を実施していない、冷蔵庫の温度のみ記録	記録様式の作成・修正、教育の実施
患者数	4	別表19	2		作業場内と住居その他食品等を取り扱うことを目的としない場所との間に区画を設置していない	区画を設置
衛生管理計画	なし					
衛生管理記録	なし					
計画の振り返り	なし					
人数区分	4人以下					

		別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
原因施設種別	飲食店	その他			加熱不十分な状態で提供された鶏肉のメニューがあった。	中心まで十分に加熱する。加熱調理マニュアルの作成。
原因食品名	6月20日(土)に提供された食事	別表17	3	ホ	器具使用後の洗浄、消毒が不十分であった。	汚染又は作業終了後、適切に洗浄、消毒する。
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	別表19	4	ロ	まな板を肉用と魚用で兼用で使用していた。	作業に応じた器具を用途ごとに用意する。
患者数	4	別表19	3	チ	手洗い設備の水栓が、再汚染防止構造ではなかった。	手洗い設備の水栓は、再汚染防止構造にする。
衛生管理計画	なし	別表17	3	チ	手洗い設備の石けん容器に石けん液が入っていなかった。	適宜石けん液を補充する。
衛生管理記録	なし	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、マニュアル掲示
計画の振り返り	なし	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、それに対する記録、計画の見直し
人数区分	5人以上29人以下					