

(別添)

食中毒報告（夏期一斉取締り）

※報告 10 件（令和8年8月14日時点）

		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			加熱用食肉を加熱不十分で提供	中心部まで十分に加熱して提供、衛生管理計画の作成、教育の実施
原因食品名	令和8年7月25日(土)に提供した食品	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、消毒方法のマニュアル作成、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	8		衛生管理計画を定めておらず、記録がない	衛生管理計画及び記録様式の作成、教育の実施
患者数	2	別表19	2		区画扉が2カ所撤去されていた	それぞれ区画扉を再設置
衛生管理計画	なし	別表19	3	チ	手洗設備の水栓が洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造ではない	水栓をレバー式に変更
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	別表18			衛生管理計画を作成していない	衛生管理計画の作成と実施
原因食品名	令和8年7月18日に提供された料理	別表19	3	チ	手洗いの水栓が非接触式になっていない	手洗いの水栓を非接触式とする
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	別表17	2	ハ	施設の内壁、天井および床の清掃が行き届いていない	清掃の徹底
患者数	4	別表17	2	ロ	厨房内に段ボールがある	不要物の撤去
衛生管理計画	なし	別表19	2		食品を取り扱う室と客室との区画が不十分	区画の徹底
衛生管理記録	なし	別表17	3	ヘ	洗浄剤容器包装に内容物の名称が表示されていない	洗浄剤容器包装に内容物の名称を表示する
計画の振り返り	なし	別表17	3	ロ	洗浄後の器具を床に近い保管場所にむき出しで保管していた	洗浄後の器具を衛生確保できる保管場所に保管する
人数区分	5人以上29人以下	その他			加熱用食肉を加熱不十分で提供	中心部まで十分に加熱して提供する内容で衛生管理計画の作成と実施

		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			加熱用鶏肉を生で喫食できると誤認するおそれのある盛付方法で提供	盛付方法の変更、利用客へ加熱が必要である旨の十分な説明、従業員教育の実施
原因食品名	7/16～18に当該施設で提供された食事	別表17	9	イ	加熱用である旨の利用客への説明が不十分	利用客へ加熱が必要である旨の十分な説明、従業員教育の実施
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	別表17	3	イ	調理器具(まな板、シンク等)の不十分な用途ごとの使い分けによる二次汚染	器具の洗浄、使い分けに関するマニュアル作成、教育の実施
患者数	7	別表17	7	チ	手洗い設備が専用化されず、手洗いの頻度が不十分	手洗い設備の専用化、頻度・方法に関する教育、マニュアル掲示
衛生管理計画	なし	別表18			衛生管理計画を定めていない	衛生管理計画の作成、教育の実施
衛生管理記録	なし	別表18	7		衛生管理を記録していない	記録様式の作成・修正、教育の実施
計画の振り返り	なし					
人数区分	5人以上29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			豚肉が加熱不十分な状態で提供された可能性があった	食肉は中心部まで十分に加熱するように指導、教育の実施
原因食品名	7月11日(土曜日)に当該原因施設が調理提供した料理【串焼き(ハラミ(豚肉)、鳥もも、レバー(豚肉)等)、ちくわの磯部揚げ等】	別表17	3	ホ	調理器具の洗浄・消毒が十分行われていなかった	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17	2	イ	調理台・作業台の清掃・消毒が十分に行われていなかった	清掃・消毒の徹底、教育の実施
患者数	6					
衛生管理計画	あり					
衛生管理記録	あり					
計画の振り返り	なし					
人数区分	5人以上29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			加熱用食肉を加熱不十分で提供	提供メニューの見直し、中心部まで十分に加熱して提供、加熱調理マニュアルの作成、教育の実施
原因食品名	当該施設が令和8年7月9日(木)及び7月10日(金)に提供したコース料理	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、消毒方法のマニュアル作成、教育の実施
病因物質名	腸管出血性大腸菌	別表17	2	イ	厨房内の清掃が不十分	清掃方法のマニュアル作成、教育の実施
患者数	3	別表17	14	イ	食材保管時の二次汚染、期限管理ができていない	冷蔵庫内の整理整頓、日付管理(記録)の実施、教育の実施
衛生管理計画	なし	別表19	3	チ	手洗いシンクと器具洗浄シンクを兼用、ひねり式の水栓を使用	手洗いシンクの専用化、手指の再汚染を防止するような構造の水栓の使用
衛生管理記録	なし	別表18	8		衛生管理計画を作成しておらず、記録がない	衛生管理計画の作成、記録様式の作成、教育の実施
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	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					

		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			加熱用食肉を加熱不十分で提供	中心部まで十分に加熱して提供、加熱調理マニュアルの作成、教育の実施
原因食品名	7月5日に提供された食事	別表17	2	イ	調理場が乱雑で清潔な状態を保てていない	整理整頓し、清掃を行うこと
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	別表18	3		衛生管理計画で加熱温度と時間を定めていない	加熱調理マニュアルの作成、教育の実施
患者数	4	別表19	2		区画扉がない	区画扉を復旧させること
衛生管理計画	不十分	別表19	3	チ	手洗い設備がない	手洗い設備を復旧させること
衛生管理記録	不十分					
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					