

(別添)

食中毒報告（夏期一斉取締り）

※報告 25 件（令和8年9月7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	別表18	7		衛生管理を記録していない、体調管理のみ記録	記録様式の作成・修正、教育の実施
原因食品名	調査中	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
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	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
患者数	5					
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	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
原因食品名	8/10(月)に提供された食事	別表17	7	チ	手洗い設備に石けんがない	手指を洗浄消毒する装置の設置
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	別表18			衛生管理計画を保管していない、衛生管理の記録をしていない	衛生管理計画の作成、記録様式の作成
患者数	6	別表19	4	へ	冷蔵施設に温度計がない	温度計の設置
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					

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。	生食用食肉の規格基準を満たしたもののみ取扱い、加熱用食肉は十分な加熱を行う。
原因食品名	不明(8月7日提供の食事)	別表17	2	ハ	施設全体が古く、厨房内や冷蔵冷凍庫内及び取っ手が汚れており、整理整頓されていない。	施設、設備及び器具等の洗浄消毒、整理整頓を行う。
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	別表17	3	チ	従事者の手洗いを器具の洗浄槽と同じ場所又は客席に設置された手洗い設備で行っており、一部手洗い用石鹸を使用していない。	従事者用手洗い設備は専用とし、手洗い用石鹸等を備える。
患者数	4	別表18			衛生管理計画を作成しておらず衛生管理を適切に実施できていない。	衛生管理計画を作成し、これに基づいて衛生管理を実施し記録、振り返りを行う。
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			食肉(鶏肉)を生食で提供	加熱用の鶏肉の生又は加熱不十分な状態での提供をやめる、客によく焼くよう注意喚起する
原因食品名	令和8年8月6日(木)に提供された夕食	別表19	3	チ	従業者手洗い設備が専用になっていなかった	従業者の手洗い設備を専用とする、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	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
患者数	13	別表18	7		衛生管理の実施状況を記録していない	記録様式の作成、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	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	令和8年8月5日(水)に提供された食事	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	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	9	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
衛生管理計画	不十分					
衛生管理記録	不十分					
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17	3	イ	まな板の目的に応じた区別(肉用と野菜用の区別)をせず共用	まな板の肉用と野菜用の区別、管理の徹底
原因食品名	不明	別表17	3	ホ	調理器具(まな板・包丁・ボウル)の洗浄不足、区別・管理不備による二次汚染	器具の洗浄・消毒マニュアルの作成、色分け管理(肉・野菜の区別)の徹底
病因物質名	腸管出血性大腸菌	別表17	4	ロ	井戸水の定期的な水質検査(年1回以上)を未実施	年1回以上の水質検査の実施、検査成績書の保存
患者数	8	別表17	7	イ	従業員の健康管理が不十分	定期的な検便の実施(年1回以上)
衛生管理計画	あり	別表17	7	ハ	従業員の健康管理が不十分	健康管理記録の作成(体調不良時は調理従事しない)
衛生管理記録	なし	別表18	3		衛生管理計画で野菜の殺菌基準がない	野菜の消毒方法の基準設定と教育
計画の振り返り	なし	別表18	7		衛生管理(冷蔵庫温度や残留塩素濃度、健康チェック等)を記録していない	記録様式の作成・修正、毎日測定とデジタル記録の実施、教育の徹底
人数区分	5人以上29人以下	別表19	3	チ	手洗い設備が調理用流しと兼用されており、適切に使用できない	調理用流しと兼用させない専用手洗い設備の確保、施設の整理整頓

		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17	7	ヌ	サルモネラ属菌陽性の従事者が調理行為に従事	自主検査の実施、陰性確認するまでは従事しない
原因食品名	8月2日(日)、3日(月)、4日(火)に当該施設が調理・提供した食事	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
病因物質名	サルモネラ属菌	別表17	3	ホ	消毒剤調整の不備、器具の洗浄不足	適切な消毒剤の調整、器具の適切な洗浄の徹底
患者数	76	別表17	3	イ	器具の用途に応じた使い分けの不徹底	器具の用途別使用の徹底
衛生管理計画	不十分	別表19	3	チ	手洗いと洗浄用シンクの共用	手洗い設備は専用とし、衛生的な手洗いの実施
衛生管理記録	不十分	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
計画の振り返り	なし	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
人数区分	30人以上	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の実施
		別表17	3	ロ	食品の保存、調理器具の保管方法の不備	床面から十分な高さで保管、露出しないように保管、適切な食品の保存、調理器具の保管の実施
		その他			調整済食品(液卵を含む)の温度管理不足	調整済食品(液卵を含む)の温度管理の徹底
		その他			完成調理品の提供時間の管理不足	調理終了後2時間以内に提供、それを過ぎた食品はマニュアルに従って廃棄
		その他			食肉、液卵の加熱不十分	中心部の温度が75℃1分間以上又はこれと同等以上の加熱を行う

原因施設種別	飲食店	別表17	9	イ	消費者に対し、生肉を触るトングと喫食用の箸の使い分けに対する情報提供が不足していた。	客席に、トングと箸の使い分けに関する案内を設置。従業者による口頭での情報提供の徹底。
原因食品名	7月29日の食事(焼き肉(カルビ、ハラミ、小腸、ミノ、レバー、豚トロ、鳥もも、鳥せせり、ウインナー)、焼き野菜(キャベツ、カボチャ、玉ねぎ、ピーマン)、ごはん、白菜キムチ、玉子スープ)					
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ					
患者数	4					
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	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	令和8年7月 30 日に提供した食事	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
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	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
患者数	4	別表19	3	チ	手洗い設備で器具等の洗浄を行っている	手洗い専用の設備を定め、従業員全員に周知
衛生管理計画	不十分					
衛生管理記録	不十分					
計画の振り返り	あり					
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17	3	ホ	調理器具の汚染による二次汚染	床に近い場所に器具を置かない、教育の実施
原因食品名	令和8年7月25日(土)夕食に提供された食事(カット Grill チキン、ハンバーグ、ジャーマンポテト等)	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
病因物質名	その他の病原大腸菌					
患者数	192					
衛生管理計画	あり					
衛生管理記録	あり					
計画の振り返り	あり					
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			生食用でない鶏肉を生食で提供。	生食用の鶏肉のみ取り扱う。
原因食品名	当該飲食店が販売した食品	別表17	3	ヌ	手洗い設備を、器具や食材のシンクと共用している。	専用設備で手洗いを行う。
病因物質名	サルモネラ属菌	別表19	3	チ	手洗い設備のレバー式ではあるが、手指を使って操作している。	レバーをより長いものに付け替えた。
患者数	13人	別表17	3	チ	手洗い設備にアルコール消毒薬を設置していない。	アルコール消毒薬を設置。
衛生管理計画	なし	別表17	3	ホ	器具の洗浄、消毒が不十分。	器具を洗浄後に、ハイターや熱湯で消毒する。
衛生管理記録	なし	別表17	3	ロ	生食用の包丁が他の器具と一緒に保管してある。調理器具が床から近い位置に保管してある。	用途別に保管する。衣装ケースに入れて保管する。
計画の振り返り	なし	その他			冷蔵庫で加熱用食肉の下に野菜が保管してある。	汚染リスクの高い食材を最下段に保管する。加熱用と生食用の保管場所を分ける。
人数区分	4人以下	その他			冷凍庫内に生食用と加熱用の鶏肉が同じ場所に保管してある。	仕切りにより保管場所を左右に分ける。
		別表19	3	ル	排水口に金網が設置されていない。	金網を設置。
		別表19	1		屋外で調理を実施している。	厨房内で調理する。
		別表17	2	ニ	エアコンが故障しており、室温が高温となっている。	エアコンを設置。
		別表18	7		HACCPに沿った衛生管理の記録がない。	衛生管理計画を作成し直した。

原因施設種別	飲食店	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
原因食品名	7月19日の食事	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
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	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
患者数	5	別表17	3	イ	まな板、包丁等が用途別に使用されていない	器具の用途別仕様、教育の実施
衛生管理計画	不十分	別表19	2		厨房の入り口の扉が取り外され、区画されていない	厨房入り口の扉取り付け
衛生管理記録	不十分	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
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	別表18	3		衛生管理計画で加熱温度と時間等を定めていない	加熱等の調理マニュアルの作成、教育の実施
原因食品名	7月18日(土)に提供された食事	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
患者数	5					
衛生管理計画	不十分					
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	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					

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	令和8年7月17日に調理し、提供した料理	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
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	別表18	7		衛生管理を記録していない	記録様式の作成・修正、教育の実施
患者数	6					
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	別表17	3	ホ	調理器具の洗浄・消毒が十分に行われていなかった	器具の洗浄・消毒の徹底、教育の実施
原因食品名	とうもろこしすり流し(推定)	別表18	2		衛生管理計画に具体的な加熱に温度と時間、冷却と時間を定めていない	重要管理点の改定、教育の実施
病因物質名	ぶどう球菌	別表18	7		衛生管理計画に基づく記録の欠落	記録様式の徹底、教育の実施
患者数	86	その他			加熱後の汁物が冷却不備に伴い長時間常温保管されていた	重要管理点の改定、教育の実施
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					

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					

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					

		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	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	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
原因食品名	6月26日(金)に提供された食品※
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	4
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

※期間外ではあるが、報告されたもの

別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	6月20日(土)に提供された食事※
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	4
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	5人以上29人以下

※期間外ではあるが、報告されたもの

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。
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。
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。
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。
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。
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
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