（別添）

食中毒報告（夏期一斉取締り）

※報告 52 件（令和8年10月1日時点）

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年8月30日に提供した食事
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	3
衛生管理計画	なし
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
その他			加熱用鶏肉を加熱不十分で提供	中心部まで十分に加熱して提供、教育の実施
別表18			衛生管理計画書がない	衛生管理計画書の作成

原因施設種別	飲食店
原因食品名	不明（8月29日提供の食事）
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	3
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

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、衛生教育の実施。
別表17	2	ハ	施設の床及び天井の清掃が行き届いていない。	清掃の徹底。
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、方法の再教育、マニュアル掲示。
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。
その他			冷蔵庫内での保管方法の不備（生肉を上段、野菜類を下段）による交差汚染。	冷蔵庫内で交差汚染が生じないよう、原材料の保管場所の見直しを実施。

原因施設種別	飲食店
原因食品名	8月26日から29日にかけて当該施設で調理、提供された食事（チキンカレー、ほうれん草カレー、エビカレー、ベジタブルカレー、お子様カレー、ナン、チーズナン、サラダ、チキン、生春巻きなど）
病因物質名	ぶどう球菌
患者数	13名
衛生管理計画	なし
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

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	ホ	調理器具等の洗浄・消毒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
別表19	3	チ	手洗い設備が十分に使用できない状態	施設の整理整頓の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	8月25日（火）に、原因施設が調理・提供した施設
病因物質名	ウエルシュ菌
患者数	39
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

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			食材の温度管理が不十分	食材の管理マニュアル作成、教育の実施
別表17	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
別表18	7		衛生管理計画及び実施記録がない	衛生管理計画及び記録様式の作成、教育の実施
別表17	2	イ	施設の清掃が不十分	施設の清掃の実施、清掃方法の教育
別表17	2	ロ	調理場内に不要物あり	不要物の撤去

原因施設種別	飲食店
原因食品名	8月24日の昼に原因施設が提供した弁当
病因物質名	ぶどう球菌
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	5人以上29人以下

その他			長時間室温に放置した調理済食品で弁当を製造した	食材の温度管理徹底等の教育の実施
別表18			HACCP未実施	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を参考に衛生管理計画の作成、記録の実施を行う
別表19	3	チ	水洗が洗浄後の手指の汚染を防止できる構造ではない	汚染を防止できる構造に改修
別表17	2	イ	換気扇や換気口等に汚れの蓄積	清掃の徹底、衛生管理計画に清掃頻度等を記載、教育の実施
別表17	5	イ	窓の一部が開放状態となっている	施設のの窓、ドア等の再確認、昆虫等の侵入防止対策の再徹底
別表17	9	イ	弁当の包装等に消費期限や保存温度等が未記載	弁当に必要な表示事項等を記載

原因施設種別	事業場−給食施設−老人ホーム
原因食品名	当該施設において、8月21日（金）の夕食に提供された食事
病因物質名	ウエルシュ菌
患者数	13
衛生管理計画	あり
衛生管理記録	不十分
計画の振り返り	あり
人数区分	4人以下

別表17	2	イ	フードに油汚れあり。	施設内全体の洗浄、消毒等を実施すること。
別表19	3	ヘ	厨房内及びトイレの手洗い設備について、水量が弱い。	厨房内及びトイレの手洗い設備について、手洗いに十分な水量が出るよう調節すること。
別表17	2	ハ	床にひび、塗装剥がれあり。	厨房内の床に、ひび割れ、塗装の剥がれがみられたため、修繕すること。
別表17	2	ニ	厨房内にエアコンがないため、高温になる日が多い。	厨房内の温度及び湿度について、適切に保つこと。
別表17	2	ロ	厨房内に段ボール等の紙類あり。	厨房内に段ボール等の紙類を持ち込まないこと。
その他			冷蔵庫冷凍庫の温度記録、検収の記録なし。フリクション使用あり。 冷凍ストッカーに温度計なし。	衛生管理の実施記録を残し、記録の際にフリクションペン等は使用しないこと。
別表17	5	ロ	害虫駆除は委託側、施設側どちらが行うか定まっておらず、実施していなかった。	害虫駆除の実施について、適切に実施し記録を残すこと。
その他			検便は3ヶ月に1回全ての調理従事者が実施していた。	調理従事者等は定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。
その他			中心温度の記録は備えており、85℃1分を適としていた。	中心温度は、二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃90秒間以上とすること。
その他			食器乾燥機を保温庫（保管温度は60℃～80℃程度）として利用し、2時間以上保管し提供していた。	調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理すること。 調理後の食品は、調理終了後から2時間以内に喫食することが望ましい。
その他			検食について、原材料の保存なし。調理済み食品については一部保存はあったものの、全ての食品は保存されていなかった。	検食については、原材料及び調理済み食品をすべて、食品ごとに50g程度保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・殺菌等を行わず、購入した状態で、調理済み食品は配膳後の状態で保存すること。

原因施設種別	飲食店
原因食品名	当該施設が令和8年8月15日（土）に提供したコース料理
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	8
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
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
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
別表17	3	チ	手洗い設備の不足	手洗い後にはペーパータオルを使用すること
別表19	3	ヌ	食材保管時の二次汚染管理ができていない	冷蔵庫内の整理整頓、教育の実施
別表19	3	ワ	食材保管時の二次汚染管理ができていない	冷蔵庫内の整理整頓、教育の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	8月14日の食事（トロレバー葱まみれ（鶏）、焼き鳥、馬刺し、サラダ
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	3
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

その他			加熱不十分な状態で鶏レバーを提供（低温調理品）	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
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、従業員への教育の実施
別表17	3	ホ	調理器具の洗浄・消毒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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	調査中
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
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

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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年8月13日(木)に提供された弁当
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	8
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
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	3	ホ	調理器具の洗浄不足による二次汚染	器具の洗浄、消毒方法に関する教育の実施
別表17	2	イ	施設全体の清掃不足による二次汚染	共通接触部分の洗浄、消毒方法に関する教育の実施
別表17	11	リ	調理から喫食までの温度管理が不十分	調理済み食品の温度管理に関する教育の実施
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年8月11日(火曜日)及び8月12日(水曜日)に当該飲食店で提供された食品
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	8
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

別表18	7		HACCP未実施	HACCPアプリでの衛生管理計画作成及び記録を実施
別表19	5	ロ	従業員以外の者が容易に立ち入ることが出来る構造	食品を取り扱う区域と客室の境にスイングドアを設置
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	8月10日に調理、提供した食事(鶏タタキ、とりの唐揚げ、焼き鳥等)
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	3
衛生管理計画	なし
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

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
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
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
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

		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
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					

原因施設種別	旅館
原因食品名	８月８日から９日に当該施設で調理、提供された食事
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	81
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
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
別表18	8		衛生管理計画で加熱温度と時間の検証が不十分（加熱不足の可能性あり）	加熱調理マニュアルの作成、教育の実施
別表17	2	ハ	グレーチングの清掃が不十分	施設の清掃の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年8月6日（木）に提供された夕食
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	13
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

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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年8月5日（水）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	9
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

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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	不明
病因物質名	腸管出血性大腸菌
患者数	8
衛生管理計画	あり
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

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策
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
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
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
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）
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)
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
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
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

原因施設種別	病院−給食施設
原因食品名	7月31日に調理、提供された食事（御飯、冷麺、鶏肉照り焼き、お浸
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ
患者数	12
衛生管理計画	あり
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

その他			鶏肉を加熱不十分な状態で提供	中心部まで十分に加熱して提供

原因施設種別	飲食店
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
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	76
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	30人以上

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
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、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
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
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
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
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
原因食品名	漬け卵かけごはん（推定）
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	18
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

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策
別表17	1	ハ	【ハ(2)】食品衛生責任者が衛生管理計画を理解していなかった。	衛生管理計画の内容・改善点および実施・周知・確認等の責務の理解
別表17	13	イ	衛生管理計画が従業員に教育されていない	従事者への衛生管理計画等の周知をはじめとする衛生教育の徹底
別表18	1		生卵の危害分析が不十分	漬け卵かけご飯を当面中止する
別表18	2		複数の生卵をまとめて調理する、割卵から提供までの時間管理	再開にあたっては、調理法・時間管理を検討する
別表18	2		卵の保存方法	卵の冷蔵保存
別表19	3	チ	手洗い設備がパネルで塞がれて使用できない	手洗い設備の整備と使用の徹底
別表17	3	チ	手洗い時に必要となる備品が配置されていない	整備した手洗い設備への石けん、ペーパータオル等及び消毒液の配備

原因施設種別	飲食店
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。

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月 30 日に提供した食事
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	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

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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月25日(土)に提供した食品
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	2
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

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
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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月25日及び同月26日に当該露店で調理された焼うなぎ
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	85
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	30人以上

別表17	3	チ	手洗い設備の不備	手洗い設備及び石けん、ペーパータオル等を備える
別表17	7	ト	食品に直接触れる手袋の材質が耐水性のある素材ではなかった	食品に直接触れる手袋の材質は耐水性のある素材とする
別表17	7	チ	手洗いの実施がされていない	適切に手洗いを実施する
別表17	7	リ	加熱前の原材料を取扱う作業の後の手洗い未実施、使い捨て手袋を使用して加熱前の原材料を取り扱った後の手袋交換不備	加熱前の原材料を取扱った後は手洗い及び手袋の交換を行う

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月25日(土)夕食に提供された食事(カットグリルチキン、ハンバーグ、ジャーマンポテト等)
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
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

原因施設種別	不明
原因食品名	うな牛すき弁当
病因物質名	ぶどう球菌
患者数	21
衛生管理計画	あり
衛生管理記録	不十分
計画の振り返り	なし
人数区分	30人以上

別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
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の変更、教育の実施
別表17	7	チ	手洗いの手順が不十分	手洗い方法に関する再教育の実施
別表17	11	ト	弁当運搬中の温度管理の不徹底	運搬中の温度確認の実施
別表17	11	リ	弁当配送後、飲食に供されるまでの管理の不徹底	配送先における弁当の保管温度と喫食までの時間を客に提示
別表18	5		冷蔵庫、冷凍庫の温度確認の不徹底	温度基準を逸脱した場合の改善措置の設定

原因施設種別	製造所
原因食品名	日替わり弁当
病因物質名	ウエルシュ菌
患者数	23
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人以下49人以下(製造業)

その他			加熱調理済み食品を飲食に供されるまで長時間常温帯で保管	温度及び時間管理の徹底
別表18			衛生管理計画及び実施記録がない	衛生管理計画及び記録様式の作成、教育の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	当該飲食店が販売した食品
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	13人
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

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。
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。
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。
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。
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。
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。
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。
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
原因食品名	7月19日の食事
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	5
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

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策
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
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	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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月18日に提供された料理
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

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
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
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
別表17	2	ロ	厨房内に段ボールがある	不要物の撤去
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
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
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
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

原因施設種別	事業場-給食施設-老人ホーム
原因食品名	牛肉と豆腐の中華炒め（令和8年7月21日に調理・提供された食事）
病因物質名	ぶどう球菌
患者数	15
衛生管理計画	あり
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

その他			冷蔵保管すべき調理品を常温保管し提供した	調理マニュアル（冷却）の順守
別表18	7		調理後2時間以内の提供となるよう、調理時間を偽って記録していた	調理マニュアルの順守、実態に合わせた記録様式の見直し

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7月18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	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人以上

別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月18日～8月2日に提供した食品
病因物質名	サルモネラ属菌
患者数	31
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

別表17	7	リ	従業員からの食品汚染対策が不十分	手洗いの徹底、使い捨て手袋の適切な使用、従事者の再教育
別表17	7	チ	衛生管理計画による従業員の手洗いに関するルールが作成されておらず、記録もない	衛生管理計画の策定、記録の実施、従事者の再教育
別表17	7	イ	衛生管理計画による従業員の健康管理に関するルールが作成されておらず、記録もない	衛生管理計画の策定、記録の実施、従事者の再教育

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7/16～18に当該施設で提供された食事
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	7
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

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
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
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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月17日に調理し、提供した料理
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
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
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
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
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

原因施設種別	仕出屋
原因食品名	不明（令和8年7月16日の昼食仕出し弁当）
病因物質名	セレウス菌
患者数	24
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

別表17	2	ロ	段ボールを保管ケースとして多用していた	撤去した
別表17	2	ハ	フライヤー周囲、床に食品残渣、汚れが堆積	直ちに清掃し、清掃頻度を決めた
別表17	2	ニ	調理場内の温度管理不足	調理場内に複数温度計を設置し、室温管理を実施
別表17	2	ヘ	排水溝の清掃不足	直ちに清掃し、清掃頻度を決めた
別表17	7	リ	用便後の手洗い不足	トイレ用手洗い設備周囲を片付け、使用を徹底
別表17	11	ト	運搬中の温度管理不足	温度計による記録を実施
別表17	3	イ	器具の使い分け不備	器具の材質を見直し、使い分けを明確にした
別表17	3	ロ	洗浄後の弁当容器の保管場所が屋外であった	屋内に保管するよう変更した
その他			盛り付け後の食品の温度管理不足	冷蔵庫に保管するよう改善した
その他			加熱後冷却し提供する食品の温度管理不足	冷蔵車に保管する工程に変更した
その他			調理開始から提供までの時間が長時間であった	作業工程の見直しを行った

原因施設種別	飲食店
原因食品名	とうもろこしすり流し（推定）
病因物質名	ぶどう球菌
患者数	86
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
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
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
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

		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	器具使用後の洗浄、消毒が不十分で二次汚染した可能性	器具の洗浄、消毒方法のマニュアル作成、教育の実施
原因食品名	7月14日（火）及び7月16日（木）夜に提供した食事	別表17	7	チ	手洗い頻度、手順が不十分、従業員への啓発不足	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
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ	別表17	13	イ	従業員への食中毒予防に関する教育が不十分	食中毒予防に関する従業員教育の実施
患者数	13	別表18	7		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が不十分	衛生管理計画の策定、それに対する記録、教育の実施
衛生管理計画	なし	その他			加熱用食肉を未加熱及び加熱不十分で提供	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
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	令和8年7月11日(土)夜に当該施設で提供された食事	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	11	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
衛生管理計画	なし	その他			鶏肉を未加熱または加熱不十分で提供	未加熱または加熱不十分な鶏肉の提供を中止
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			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
原因食品名	7月10日（金）夜に提供した食事
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	13
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

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
別表17	3	ホ	調理器具の洗浄消毒不足による二次汚染の可能性	器具の洗浄、消毒方法の再確認、消毒液濃度について確認指導の実施
別表17	7	チ	手洗い頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法、マニュアル掲示
別表17	13	イ	従業員への啓発不足	手洗いのタイミング、方法に関する教育
別表18	7		衛生管理を記録不十分、必要性についての理解不十分	衛生管理の必要性を理解したうえで必要な記録を取るよう、教育の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7月11日（土）に当該施設で提供された食事
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	4人以下

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
別表18	7		衛生管理を記録していない	記録様式の作成
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
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

原因施設種別	飲食店
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
病因物質名	腸管出血性大腸菌
患者数	3
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

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
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
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
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
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
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7月9日(木)夜に提供した食事
病因物質名	カンピロバクター・ジェジュニ／コリ
患者数	5
衛生管理計画	なし
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

別表	項目	小項目	原因(推定を含む)及び 不備事項	対策
別表17	3	イ	器具の用途に応じた使い分けが不十分	器具の用途別使用の徹底
別表17	7	チ	手洗い頻度、手順が不十分	手洗いのタイミング、方法に関する従業員教育の実施
別表17	13	イ	従業員への食中毒予防に関する教育が不十分	食中毒予防に関する従業員教育の実施
別表18	7		HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が不十分	衛生管理計画の策定、それに対する記録の作成
その他			生又は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	中心部まで十分に加熱して喫食するよう客への周知

原因施設種別	事業場-給食施設-保育所
原因食品名	原因施設が令和8年(2026年)7月7日に調理、提供した食事
病因物質名	その他の細菌
患者数	63名
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	4人以下

別表18	3		衛生管理計画はあるがマニュアルどおりに実行されていない。生野菜の洗浄法に係わる管理基準が不十分。	衛生管理計画の見直し、食品の取扱手順書の作成、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、方法に関する教育、マニュアル掲示
別表17	3	ホ	調理器具、設備等の消毒が不十分	器具等の洗浄、消毒方法のマニュアル作成、教育の実施
別表18	7		衛生管理の記録不十分。体調管理の記録抜けあり	記録様式の作成・修正、教育の実施

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7月5日に提供された食事
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	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	4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、加熱調理マニュアルの作成、教育の実施
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
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
別表19	2		区画扉がない	区画扉を復旧させること
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

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月3日（金）夜に当該施設で提供された食事
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ
患者数	7
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人以上

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策
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
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	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
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
その他			鶏肉を未加熱または加熱不十分で提供	未加熱または加熱不十分な鶏肉の提供を中止

原因施設種別	飲食店
原因食品名	令和8年7月2日（木）夜及び7月3日(金)夜に当該施設で提供された食事
病因物質名	カンピロバクター・ ジェジュニ／コリ
患者数	20
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人以上

別表	項目	小項目	原因（推定を含む）及び 不備事項	対策
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
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	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
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
その他			鶏肉を未加熱または加熱不十分で提供	未加熱または加熱不十分な鶏肉の提供を中止

原因施設種別	飲食店
原因食品名	7月3日の弁当
病因物質名	ウエルシュ菌
患者数	26
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

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
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
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
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
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

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人以上

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

※期間外ではあるが、報告されたもの

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

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

※期間外ではあるが、報告されたもの