

イベント・臨時店舗等で発生した食中毒事件

イベントでの食中毒は大規模になるおそれがあります

冷やしキュウリで食中毒 (腸管出血性大腸菌)

●平成26年7月 静岡県の花火大会

露店の「冷やしキュウリ」を食べた510人が腹痛、下痢等を発症(入院114人)。患者と調理従事者から腸管出血性大腸菌O157が検出された。

漬込み、串刺し等の複雑な調理工程を給水の無い仮施設で行っていた。

患者が起こした裁判で、静岡地裁は露店商に対して1167万円の賠償を命じた

■予防法

- ・非加熱品の調理・販売をしない
- ※現場での漬込みや串刺しは行わないでください



ささみ寿司で食中毒 (カンピロバクター)

●平成28年4月 福岡・東京の肉フェス

福岡県と東京都で同じ業者が提供した「ハーブチキンささみ寿司」や「おね肉のたたき寿司」を食べ、福岡県で266人が、東京都で609人が下痢、腹痛等を発症。

肉は軽く湯通ししたもので、加熱不十分なまま提供されていた。

■予防法

- ・肉は中心部までしっかり加熱する
- ・生ものや米飯類(おにぎりや寿司等)は扱わない
- ・現場で食品の成型は行わない

ケバブで食中毒 (黄色ブドウ球菌)

●平成28年7月 奈良県の花火大会

屋台のケバブを食べた6人がおう吐、下痢、腹痛等を発症した。患者と材料のナンから黄色ブドウ球菌が検出された。

ケバブは、過去にカンピロバクターやサルモネラ、セレウス菌食中毒も発生しています

■予防法

- ・食品に素手で触れない
- ・手袋の着用前や交換時も手洗いする
- ※現場で野菜のスライスはできません

サンドやトッピング、カット等、調理工程が多いメニューは食中毒のリスク高!



餅つき大会で食中毒 (ノロウイルス)

●平成30年12月 東京都の餅つき大会

小学校の餅つき大会で「いそべ餅・きな粉餅」を食べた143人がおう吐や下痢等を発症。手指消毒が不十分であり、食品や器具の取り扱いが不適切であった。

ノロウイルス食中毒の発生原因は、調理従事者による食品汚染が8割!

■予防法

- ・できあがった餅は加熱してください
- ・体調不良者は調理しない
- ・調理前、トイレ後は必ず石けんで手洗い
- ノロウイルスにアルコールは効きません!



食品を提供することには大きな責任が伴います。 従事者全員で予防方法を共有しておきましょう。

タンドリーチキンで食中毒 (サルモネラ菌)

●平成31年4月 福岡県のイベント

イベントで「タンドリーチキン」を食べた7人が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者からサルモネラ菌が検出された。

鶏肉はあらかじめオーブンで加熱し、現場で炭火焼きにしたが、客が増加するにつれて加熱状況を確認しないまま提供されていた。



■予防方法

- ・肉は中心部までしっかり加熱する
- ・肉に触れた手や調理器具はしっかり洗浄、消毒する

おにぎりで食中毒 (黄色ブドウ球菌)

●令和元年5月 新潟県のイベント

イベントで販売された「おにぎり」を持ち帰って食べた26人がおう吐、下痢、腹痛等を発症。患者とおにぎりから黄色ブドウ球菌が検出された。

黄色ブドウ球菌は、手や顔、傷の化膿部分などにいる常在菌です

■予防方法

- ・食品に素手で触れない
- ・手指に傷があるときは調理しない
- ・食品は長時間常温で放置しない
- ・持ち帰りは避け、早めに食べてもらう



サンドパンで食中毒 (ウエルシュ菌)

●令和元年10月 広島県のイベント

「サンドパン」を食べた14人が腹痛、下痢、おう吐等を発症。患者とサンドパンからウエルシュ菌が検出された。

サンドパンに使用されたミートソースは、調理後に常温放置されていた。

ウエルシュ菌の芽胞は、加熱しても死滅しません。調理後の常温放置は厳禁です！

■予防方法

- ・前日調理や長時間常温で放置しない
- ・調理後の食品は10℃以下または65℃以上で保存する



お弁当で食中毒 (サルモネラ菌)

●令和5年8月 和歌山県のイベント

イベントで、飲食店が調理・提供した弁当を食べた113人が下痢、腹痛、発熱を発症し、そのうち1人が入院、1人が死亡した。患者27人からサルモネラ菌が検出された。

■予防方法

- ・食品は中心部までしっかり加熱する
- ・肉や卵に触れた後は石けんで手洗い
- ・肉や卵に触れた調理器具はしっかり洗浄・消毒する
- ・調理後の食品を常温で放置しない

