

# イベント、臨時店舗等で発生した食中毒事例

イベント、臨時店舗等では、過去に以下のような食中毒が発生しています。食品を取扱う際は十分に注意してください。

行事等	原因食品	病因物質	発生状況	概要
花火大会	冷やしきゅうり	腸管出血性大腸菌 O157	患者 509名 喫食者数 不明	平成 26年7月、静岡市で開催された花火大会の露店で提供された「冷やしきゅうり」を食べた観客が腹痛、下痢、発熱等を発症した。調理従事者便から腸管出血性大腸菌O157検出。
学校祭	学校祭で提供された食品	カンピロバクター	患者 244名 喫食者数 不明	平成 24年9月、岐阜県内の高校及び中学校の学校祭の模擬店で提供された食品（餃子・ツイスター・クレープ等）を食べた生徒等が下痢・腹痛等の症状を発症。食材の鶏肉等が汚染源であると推測された。調理場の使い分けや調理従事者の役割分担がきちんと行われていなかったことによる二次汚染や、食品の加熱不足が原因として疑われた。
祭り	キーマカレー（推定）	ウェルシュ菌	患者 253名 喫食者 984名	平成 24年7月、山梨県内の事業所で開催された夏祭りで提供された料理（キーマカレー、ナン等）を喫食した社員等が、腹痛、下痢等を発症。提供されたキーマカレーは前日に調理され、再加熱（湯煎）も不十分であった。
もちつき大会	もち	ノロウイルス	患者 66名 喫食者 約180名	平成 24年1月、広島市内の小学校で開催されたもちつき大会で提供されたもちを食べた児童、保護者等が、嘔吐、発熱、下痢等の症状を発症。発生要因として、餅つき参加者の手指を介した食品への汚染が考えられた。
祭り	焼きそば	セレウス菌	患者 5名 喫食者数 不明	平成 22年7月、神奈川県内で開催された祭りに出店していた露店で提供された焼きそばを食べた参加者が、嘔吐、吐き気、下痢等を発症。
大学祭	クレープ	黄色ブドウ球菌	患者 77名 喫食者数 不明	平成 20年6月、名古屋市内の大学で開催された大学祭の模擬店で提供されたクレープを食べた学生等が、嘔吐、下痢等の症状を発症。食品残品、従事者便、従事者の手指から黄色ブドウ球菌を検出。クレープの皮は販売前日に学生宅で調理・包装され、冷蔵庫または室温（30℃前後）で保管。作業は全て素手でしていた。

## < イベント等における食中毒予防のポイント >

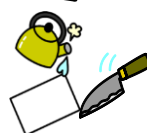
体調不良時は  
従事しない！



十分な手洗い！



調理器具の  
洗浄・消毒！



しっかり加熱！



直射日光を避け  
冷所で保管！

