

●露店の「焼そば」を食べて嘔吐、下痢！！

平成 22 年 7 月 神奈川県内の夏まつり

セレウス菌による食中毒

※セレウス菌は自然界に広く生息しています。

※野外で大量に調理する際は、食中毒事故が起こりやすいです。

※原因となる食品は、特にカレー、焼きそばなどが多いです。



- (予防法) 長時間常温で放置せず、低温で保存する
一度に大量に調理しない
不衛生な取扱いをしない
手洗いをしっかり行う

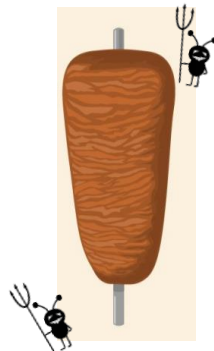


●屋台で購入した「ケバブ」を食べて嘔吐！

平成 28 年 7 月 奈良県内の花火大会

黄色ブドウ球菌による食中毒

※黄色ブドウ球菌は、ケガの化膿部分や鼻の中、
手のひらなどに常在している菌です。



- (予防法) ケガをしている時は調理しない
手洗いをしっかり行う
食品に直接触れない
長時間常温で放置せず、低温で保存する

イベントで実際にあった食中毒事件



食品を調理し販売するためには、本来「**営業許可**」が必要です。
祭礼・イベントなど、営利目的でない短期的な場合に限って営業許可
を必要としませんが、**保健所への届出をお願いします。**

届出の際は、食中毒事故防止のため**保健所の食品衛生監視員が、「食品
の取扱い」**について衛生指導します。

取り扱う食品によっては、営業許可が必要な場合や食中毒につながる
可能性などを考慮し、ひかえていただくこともありますのでご了承
ください。

<問い合わせ先> 横須賀市健康部保健所生活衛生課 食品保健係

電話 046-824-2191(直通)

平成 30 年 1 月作成

横須賀市保健所生活衛生課 食品保健係



こんなにあるよ！ イベントで食中毒

●楽しかったはずの「餅つき大会」が食中毒事件に！！

平成 27 年 12 月 東京都内の保育園

ノロウイルスによる食中毒

※感染者の手洗い不足により食品へ付着し、その食品を食べることで感染することもあります。

※感染者が調理した未加熱の食品を食べることで感染します。

- (予防法) 餅は成形した後、十分に加熱されたものを食べる
(お雑煮、お汁粉、焼き餅などにして提供する)
- 体調不良者は調理に携わらない
食品に直接触れないようにする
手洗いをしっかり行う



餅つきは、日本の伝統文化ですが、ノロウイルスの流行時期に開催されることが多いです。手洗いや加熱調理で食中毒を予防しましょう。

素手でこねた餅を、あんこやきな粉をまぶすなどの未加熱調理で食べると食中毒リスクが高まります。こねた餅は十分に加熱調理して食べましょう。



△症状の出ない不顕性感染に注意△

- ウイルスに感染していても症状が現れないことがあり、その状態を「不顕性感染」といいます。
- 不顕性感染でも、ノロウイルスは排泄されているので、気づかずに周囲にウイルスをうつす危険があります。
- 調理に携わる人は、症状がなくても「もしかしたら感染しているかも」と意識して、しっかりと手洗いを行うことが大切です。

●「カレーライス」を食べた参加者が腹痛、下痢！！

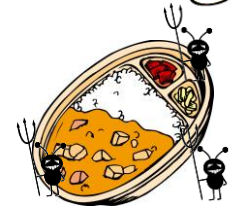
平成 27 年 6 月 新潟県内のイベント

ウェルシュ菌による食中毒

※ウェルシュ菌は、自然界に広く生息します。

※原因となる食品は、特にカレーやシチューなどが多いです。

- (予防法) 一度に大量に調理しない
長時間常温で放置しない
当日調理したカレーを提供する
カレーは加熱した状態で提供する



横須賀市は「カレーの街」です。カレーライスで食中毒を起こさないよう、衛生的な取扱いを心掛けましょう。

イベントでは、食中毒を防止するため加熱調理後のトッピングや複雑な調理工程はやめましょう。

前日調理は大変危険です。やめましょう。

●露店販売の「冷やしキュウリ」が原因！

平成 26 年 7 月 静岡市内の花火大会

腸管出血性大腸菌 0157 による食中毒

※腸管出血性大腸菌 0157 は、生肉や汚染された生野菜に付着していることが多いです。

※原因となる食品は、特に加熱不十分な肉や浅漬けなどが多いです。

- (予防法) イベントでは、非加熱食品の調理・販売をしない

